का नाम. प्रष्ठसंख्याः	वनस्पतिका ना
	ेक्ट >-%_
43	पेंडा रे.
	int.
48	
3 *** ***	त्रज्ञर
, स्रजवर्दिन ।	चटपटी ५९
वर्ण्डा (चिरता) ५५	संस्कृता "
44	मेडाशिंगी ८०
ių αε	Halletin
× ,	वसायना
至"	14041
में 48	बिरनी '''
प्रीरेवारी "	विद्यीयका ८२
र् _ड लयो ६०	पटसन ''' ''
हुवा ६१	चिदिर
ਵੇਲ ··· ·· ·	स्रोक्टी८४
किंदिरी ६२	
प्रकार्ड ६३	
हेवडा ,	, हरीचाय ८६
मरोडफडी ध	गरवेल ८७
	, प्रियंगू ,,
4011	
9416 *** ***	1 46
401	1
केटिवर	
घ ^र नेया `-	n leater
D140	33 43.3
पीलाकचनार	ध्र विरम •• ••• ••• ••
II M. A. s. s. s.	,, गुलतुर्स ५८
किट शहरता र र	
20144	
क्रोंशम ***	0. 1 3644

ž .
विषयानः
ं त्वनाम्,
वंद प्रवास नमाः प्रवसक्याः । व्याप
500 1 11/2 CUT 2000 1
कहवी क्लार
महन्त्री ''' '' ।
कहबी विषा कर्र
कुर्वा थिया द्वरहें " । । मह्मेव र गणना)
क्षा गुर्ह भ हारनेश
परवर्त ।
कनर (कनोर) " १५ वाहोळ "
इसल " विलानाची "
लंडीह
10 PH
- 1 · 1 · 1 · 1 · 1 · 1
1 4140
(रवज ''' क्हेंबा)
ा विस्ति ।
्रा विश्व
ल व्यास्त
शिले विक्र
प्रिन्द हाइमाची
and the same
·

वनौपधिविज्ञानः

दूसरा भाग.

१ कुसेरू.

नाम-संस्कृत-कचूरक । म. कचरा.

वर्णन—ताखावके आसपास दीदा घुटने गहरे की वडमें एक प्रकारका चांस जमा होता है, उसकी नागरमीधा कहते हैं. उस घासके मूलमें केसेट छगतेहैं. जम वह घास भूषने छगता है तब चारवार पहरत की चडमें सहे रहकर छोग उसे निकाल छेतेहैं. कमेरू उवालकर या भूगकर खाए नातेहैं. उनने छोलकर टुकडे कर छिए जातेहें और फिर इसके टुकडोको ,द्धमें डालकर उवाले जातेहैं. इन द्धमों और कसेरुमोंको पीस कर दूध निकाल जाताहै और फिर उममे दूध निकाल जाताहै और फिर उममे दूध सकर डालकर मिला छेते हैं. कर सेरूकों को कोकनदेशमें ' फुरडी ' भी कहते हैं.

गुण-कसेरू मीठा, ठंडा, कमेछा, भारी, याहक, शुज्यर्थक, बातकर, दूधवर्धक, मछसंपक, रुचिकर, 'वृष्य, कककारक, छमिकर होताहै. और रक्तिपत्त, दाह, श्रम, तृषा, रक्तदीप, नेत्ररोग और प्रमेहका नाश करनेवाछा है. इसका कुल कामछा (धीतिया) और पित्तनाशक है.

२ कचूर.

नाम-स-कर्नूर । गु. कचूरो म कचोरा

यणम — मन्तरका पेड हर्ल्यकि पेडमी तरह होता है, पान बुछ २ काले होते हैं, पानोंकी लबाई लगभग रो हाय होनी है. हर्ल्यकी तरह इस-वा कंत्रभी पूथ्वीके भीतरही मिलडा हे.इमके डुकडे उवा उकर आवारमें डाडे जातेंट, कोकन प्रांतमे इसके पेड बहुत होतेंहैं, कचूर सुगंधिन पदार्थमें डाला जाता है, इमकी गंच अच्छी होती है, इसमें द्याकीन लोग ममालेके ₹ 🖺

साथ पीसकर इसको देहमें उनटनकी तरह छगाते हैं. मराओं इसको पट् कचोराभी कहतेहैं. कापूरकाचरीमी एक प्रकारको कचूरही है.सराओं में उसकोमी कचोराही कहते हैं. कपूरकाचरीमें सुगंघ अधिक होनी है. कचूरसे नह महंगीभी मिछनी है. और सुगंधके पदायोंमें उसका उपयोग अधिक होता है.

गुण-कन्त्र कहना,तीला,उप्ण, तीरण, अग्निश्चीपक, सुगंधित, स्विकत्त, खुन, मुल शुद्ध करनेवाला, रक्तिपचको क्षित करनेवाला, और कंटमाला, कुछ, अशे (बनासीर), बण, खांसी, दमा, गुल्म, कक्त, त्रिदीप, रूमि, खायु, उत्तर और ग्रीहाका नाश करनेवाला है. कपूरकाचरी-तीरण, दाहक, तीखीं, कडवीं, कसेली, शीतवीयें, ल्यु, और कुछ र पिककर है. तथापिकाम, आस, उत्तर, शूल, हिचकी, गुल्म, रक्तरोग, बायु, त्रिदीप, ग्रंहका कीकाप्त, सुरीच, ब्राग, आम, बाति (वमन) और हिष्मरागका नाश करनेवाली है.

औरपिनियोग — (१) बिदोष, स्विका रोग, विषय और पीगींकरपर — कन्तर, पिनपापडा, देवरार, सींड, विरायता, घमासा, छुटकी, नागरमोया और वडी कटेलीकी नडका काय, शहद और पिररका
नृगी डालकर देना. (१) जीमपर यर नमना हो या लार पडती होती—
नित्य सीनेसे उदनेही क्यूपका गींला कंद चवार युंक देना और किर मूंह
घोना चाहिये ऐसा करनेसे सीनेमें लार टपकना आदि विकार शांत हीजाते १. (३) लिपर — कन्तरका रस निकालकर पीना चाहिये. (४)
लोमई अपनि निवेटनापर — कन्तरके भीर छोडी अपनिक स्तीके उवाले
हुए पानीमे स्नान करना चाहिये. (६) विद्यविकापर — कन्तरके कंदका
रस प्यानके रसमें निलाकर देना चाहिये. (१) लमी रोगपर — कन्तरके
वर्शी चक्रियोंशी मात्रा गर्नमें पहनना चाहिये.

३ कडवी कवट.

नाम-म कड़दी खबड़-

वर्णन - इमहो मराटीमें ' यट ' और सैटमी करने हैं. इसका पेड इशिण कोकन, गोजा और मण्यार मांतमें बहुत होता है. इसके पने

वनैविधिविद्यानः

सीवाफलके पत्तांके समान परंतु होटे होते हैं. फलभी इसके सीवाफा जैसेही होते हैं. फलॉका रंग लाल और बीज छंवे होते हैं. बीजॉको उबा लकर तेल निकाल जातां है. तेल कडवा और ठंडा होता है. वह जलावें काममें आता है. तेल रक्तशुद्धिकर होता है, उसको मराठीमें 'खप्टेल' औ 'खैटेल' कहतेंहै.

औपाधिमयोग-(१) देहमें गरभाका रोग होनेसे जो शरीरपर चहे पड गये हों उनपर-इसके बीन और मुगवेलीके बीन समभागको साधारण क़रकर मांगोरके अंगरसमें तीन दिनतक भिगो रखना और चौथे दिन पीस कर गोछी कर रखना चाहिये. उसको नित्य चंदनके तेलमें या नारियल के हाथसे निकाले हुए तेलमें मिलाकर जबटन करनेसे नहे मिटते हैं इस मालिशांसे एक पहर पीछे स्नान करना चाहिये. (२) गंज, खजरू आदिपर-इसके बीजोंका तेळ और मुगलाई एरंड, बडी दंती अधव रतनजीतका तेल मिलाकर उसमें गंथक, कपूर, सिंदूर (कामी) औ निमका रस डालकर घोटना चाहिये. इस तेलको लगानेसे शीध नारा होता है. खाली इसीका तेल, अथवा गोमूलमें पीसकर इसके बीज लगा नाभी अच्छा है. (३) छोटे नचोंके तिरमें गरमूकि फोडॉपर—इसन बीगोंके तेलमें चुनेकी कलिका नित्रा हुआ पानी डालकर लकडीसे हि छाते रहनेक्षे मरखन जैसा बन जाता है. दिनभरमें बारनार नित्य लगानेह तीन दिनमें आराम होता है. (४) महाकुष्टपर-मोजन करने उपरांत, नि त्य इसके तेलको २०-२० बुंदे लेने और शरीरपर उसी तेलकी मालि श करते रहनेसे तीन महिनेमें रोग मिट जाता है.

म राग मिट जाता ह, जान है। ४. कडवंची

नाम-संस्कृत-कुडुंचीः प्र. कडवचीः के विद्यानिति विकास कडवंचीकी बेल होती है. पत्ते इसके बहुत के किट्रानिति हैं इसकी बेल देशों होती है. उवारके रेतोंमें इसकी बहुत उत्पत्ति होती है बेल सूल जानेपर दूसरे वर्ष किर उसी गाउं अंकुर निकलकर बेल चल निकलतीहै. बेलमें बार्यक ओर सुनकाक वर पर पूक्त करों है. आकार उसका करेला जैसा होता है. अलका रंग हार

'रोता है. उसीको कढनंची कहते हैं. फटके भीतर छोटे १ बॉन होते है. इ' सके पत्तींकी मानी नवाकर छोक वडे स्मदित खाते हे. उसना कंद उप्म रोता है. कंदका उपयोग एक तुरे कामके छिये कियाँ जाता है.

सुद्रकरेखा - व उने गी - जप्प, तीक्ष्म, तचिकर, अमिनीपक, रक्त-वातकीपन, कटु, प्रण्य (प्रणकर्ता) और रेचक है. उसका कर पिन-कर, रुषिकर से कट्ट उसका अर्घ, मेखरीग, मखर्मथी और योनिद्रीप-का गांत्र करनेवाण होताहै और गर्भका हान करताहै.

९. काळा जीरा.

नाम- सः अरंज्याजोरकः ग्रुः कहाजिरा मः कहुकारेळं. वर्णन- मराठीमें इसमें 'कहाजिरें 'और ' वाळीजिरें ' कहते हैं. इसका पेड दो तीन हाथ ऊंचा और सीवा होता है. इसकी छन्डी शुण्य वारीक होती है. इसमें सरे, अर्थात सुद्देते छगते हैं उन्हींने जीता निकल्ता ता है. यह नीरा कृषिनाजक होता है इसको वननीरानी कहते हैं.

गुण- काला जीरा उप्त, कसेला, तीला, और वायु, उप तथा

व्यणका नाहा करनेवाला होता है.

औपधीपपीग-(१) ' फुरहा।' नामक विषेठे सर्वके विवसे शरीरपर गाठ हो गई हो तो-काल औराके पर्मोको गरम करके वाधना अधना रस लगाना चाहिये (१) नल फुल गया हो तो-काला अधना र साल ग्राना चाहिये (१) नल फुल गया हो तो-काला अधना र साल ग्राना चाहिये (१) नल फुल गया हो तो-काला आधार र तोला और काली मिरच र तोलाशे पावमर पानीमें रातको मिगोदेंने और मातः उस पानीमें गरम ठिपरा अर्थाद हैटका दुकडा दुसाकर विल्ता चाहिए (१) पाडुरोगवर-वैसा मर काला औरा प्रीसकर उड पानीके साथ देना चाहिए. (१) नक्षोंके असामपर-वाल औराजे चाकर उत्तान पीक पीडी हल्ली मिरा कर देना चाहिए.(५)गमिणीकी मननपर कालानीए और मादा और नाल हल के साथ वालकर देना. (६) की डोंपर-कालानीएका पूर्ण शहदमें मिग्रकर देना (७) शरीरके मीतर कहीं वायुमें पीडा होतीही अगरा पेट दुखाता हो तो-काला औररका बारिक पूर्ण सिक्शकर उपरसे पानीना पुंट

पिलादेना.(८) मर्मीकी कुन्सीपर-वालानीराकी छोटेमें बालकर कलाना और कोयलामा बनाकर तेलमें पिस मालिश करना. ('९) हुन्छाडोंको हुपगा रोग होताहै जसपर-कालानीरावा रस पावमर पानीमें निकालकर उसमें कड़करंजाका गिर (मुदा) और थोडी काली मिरल मिलाकर देना. अपवा १ तील काला निरास छे कुटकर काला बनाकर और उसमें कड़करंजाका गिर और खैरकी छाल पिसकर मिलाना और पिलाना वाहिये. (१०) बच्चोके गर्मीपर -काल गीरा और मिश्रीका काला करके ल दिनतक दोदो बार निरय देना. (११) सब्बेबरपर-महीकी हालीमें तीन मारो काला निरा होल कर आपपर बढाना; जब नीरा त ककने छो तब २४ तीले पानी डालकर अगापर बढाना; जब नीरा त ककने छो तब २४ तीले पानी डालकर पिलाना.

१. कडवी विषा तुरई

्र नाम-सं कट कोशातकी म कडु घोसाळी.

- वर्णन-मीठी विषाकी तरहही इसकीभी बेल होती है. अंतर इतनाही

है कि इसका फल अति कडवा होता है.

औपाधिमयोग—(१) सब प्रकारके विशेषर-इसकी वेटकी-जड अथवा पत्तोका काटा द्राहद मिळाकर पिछाना चाहिथे; तो वमन होकर विप निकळ जायगा. (१) पानथरी और सूननपर-इसके पत्तीं-वा रस दाझर मिळाकर देना.

७. कडवी तुर्इ.

नाम — सं. यहाजासी गु. कडवा सुर्या स. कड्ड दोडकी. वर्णन-मीठी दुरर्दकी तरह इसकीभी बेल होती है, परंतु इसके प्रो,फल और फ़ल उससे डोटे होते हैं. इसके फल बहुत कड़वे होते हैं. बरसातमें इमकी बेल अपनेआप लग जाती है इसके फलको मराटीमें 'दि-वारी' भी कहते हैं.

गुण-कडवी वर्रहें- उडी, इंड लेखी, क्सेडी, कडवी होती है;और पकाश्चप,आध्यानवायु, और मलाशंयर्की शृद्धि करनेवाडी, उद्य (हलकी), रु.बी; और वायु, कक, वित्त, वाडु, विपशोष, यस्त्व, दुष्ट, अर्ग्ड, सूजन, सांसी, उदर रोग, कावर (वीडिया) और गुल्म (गोडा) नाग्न करनेवाकी है. इसका फड-मेदक, तीखा, कडवा, विकता, हा दीवन और काँस, स्वास, अरुवि, प्रमेह, ज्वर, कुछ, कफ-विच औ वायुका नाश करनेवाडी है. बीज-मस्तकश्चाद्धि करनेवाडा होता है.

औषधिमयोग- (१) कावर पर-कडवी तुरईवा बारीक चुर्ण व े रके नाकमें ढालना चाहिये. इससे छोके आवेंगी और पीला पानी निक जायगा. अधिक छीकै आने ध्री तो नाकमें घी लगाना. इस तरह ती दिनतक करना. अथवा तुर्रामें राई और धीवर भरके रखदेना और उ सको पीसके नलाके सूचना. (२) पागल कुत्तेके विपपर-कहवं तुरईका रेशे सहित गृदा पावभर पानीमें एक घडी भिगोना और महर छानकर शक्तिके अनुसार पाच दिनतक सनेरे पीना चाहिये. इससे देस और वमन होन र विश निक्छ जाता है. बरसात निक्छ नानेतक पथ्य रक्षना चाहिये. कैसेमी विववर यह दवा परायदा करती है. (३) दातोर्ने कींडे पड नानेपर-इसको चुरटकी तरह पीना चाहिये. (४) आवाशीशीपर-इसका चूर्ण करके साथ धानीके साथ धोडासा नाक्से डालना चाहिये. इसस नाकरेंसे पानी बहकर रेण निकल नायगा. (६) अर्हापर-इसका चूर्ज धिसनेसे गलकर गिर जाता है (६) गर्डेमें स्नन होती है उतपर-कडवी अरईकी हुक्में डाटकर पीना माहिये. इसमें शहमेंसे लार टर्किनी और गला खुट नायगा. (७) निपप-इसका बाटा थी डाल कर पीनेसे वमन होगा और विष उतर भाषगा.

८. कहवा नीम.

नाम-सं निव. गु. लॉवडा म वहार्नित्र

वर्णन-मराठीमें इसकी बालिन और बालेतिसभी करने हैं. इसमा पूरा बहुत बढ़ा होता है. यह हिंदुस्यानमर्से मन नगर मिलता है. पते इसके मगुरेदार और फल समेद तथा जोटे होने हैं गुर्णीकी देखते तो इसको भुलोक्का कहरानुसही कहना शाहिये. माभीन आर्य आधियोने इसके अञ्जीकिक गुर्णोग बीच करके इसको सना श्रेष्टपद दिया है.

पनौपधिविद्यान.

सके सेवनसे अनेक रोग मिटते हैं. इसीस हमोर पाचीन शासकारीने प्रत्ये-ह नए वर्षकी प्रतिपदाके दिन काली मिरन, हिंग,सेंघा नमक, जीरा, अज बाइन, इमली और गुड सहित नीमकी कॉपर्ले ओर फूल खानेका नि यम रख्खा है. इस नियमके होनेसेही सालमरमें एक बार इस सर्व रोगहरने बोल वृक्षके पान हमारे खानेमे आते हैं. इस बातके लिये हमारे दुरदर्शी शास्त्रकारोंका हमकी एक वडा उपकार मानना चाहिये. केवल इस' यूक्षके पत्ते खाकर रहनेवाले तेनः पुंज और शक्तिमान ऐसे, कोई २ विरक्त पुरुष कभा २ हमारे देखनेमें आते हैं. उनको देखनेसे हमको इस वृक्षके अलोकिक गुण मालूम होते हैं और आश्चर्य गलवाहै. हमारे देशमें कई जगह प्रमुता स्त्रीको बचा होनेके पीछे तीन दिनतक मोजनके पहले सी-मके पत्तींका रस दिया जाता है, यह बहुत अच्छी बात है. जो स्त्रियां इस रसको अच्छीतरह पी छेतीहैं वे जस्दी नीरोग होजाती है. दूधमी उनके खुन उतरता है. और प्रसुतीके मधकर रोग होनेका मय नहीं रहता. जो इस रसको छेनेमें आनाकानी करती हैं उनको प्राय: काउन राग होते हैं. आनकल भयंकर रोग लगनानेसे असंख्य स्त्रियां कालके सखमें पहती हैं. इसका यही मुख्य कारण हो सकताहै. व्याही हुई गायकोभी ने नीमके पत्ते खिलाए जाये तो दूध अधिक होताहै और वह नीरोग तथा सदाक्त होती है. इस वृक्षकी छायासेभी वडा सुख मिछता है. सार्वजनिक मं-दीर, धर्मशाला, मार्ग, जलाशय आदीस्थानीमें नीमके वृक्ष, लाया और खच्छ षायुकेलिये लगाए जाते हैं. जिन वरोंमें ये वृक्ष होते हैं उनकी हवा सदा स्वच्छ रहतीहै,और वहाके रहनेवाछोंको उस वृतसे वडा आनंद आ-ताहै. नीमका वृक्ष अधिक पुराना होजानेसे उसमें चंदनकासी सुगंधि आने लगतीहै. इसकी लकडी इमारतेंकिलये अच्छी नोती है. क्योंकि क-उवेपनके कारण उसमें कीडे पडनेका मय नहीं रहता. इसका वृक्ष व-पातक रहताहै, और छोगोंको वडा फायदा पहुंचाता है. इसमें एक वडा गुण यह है कि वृक्ष काट डाल्नेपरभी उसकी जैंड किर फूट आतीहें और योडे समयमें वृष्ट खदा ही नाताहै. नीम और पीपलकी बडी मिन्न-

Z

ताहै. यह साधारण नियम है कि, नहां पीपलका वृक्त होता है वहा नीममा अवश्य होताहे. पीपलभी वडा उपयोगी वृशहे. वड, पीपल, गुलर, विल्न, मुल्सी आदि नितने वृक्ष हमारे यहा पवित्र माने गयेहें, माद्धम होता है वे मन उनके गुणोंहोंके विचारसे माने, गये है. ऐसे २ उपयुक्त वृतींके असीकिक गुर्गोकी सार दृष्टि नकरके हम उनका अपने शरी रके लिये उपयोग नहीं करते और सारासारका विचार छोड़कर विदेशी अपवित्र और निषिद्ध पानीको गगानटको तरह नि शंक होकर हेते हैं, विक्कार है ऐसे होगोंको ! ईश्वरनें हिंदुस्थानवासी आर्यजनोके शरीररक्षणार्थ हमारों सौपाधिया और नडी दृष्टिया उत्पन्न नीहें उनकी शोध और उपयोग न करके हम परमेश्वरकी इस बलशीसका तो निरादर करतेहैं और विदेशी जलवायुके अनुकृत, निषिद्ध और पारेणाममें अपकार कर नेवाली विलायती द्वाइया खातेहैं. इससे बरकर लजा और दुःखकी वात ओर कीनर्सा होगीर प्रानी कहावत है कि ''ग्रड खानेसे नीमलाना अच्छाँहैं¹⁾इसपर बारीकीसे ब्यान देना चाहिये. नीम देखतेमे कहवा परतु परिणाममें मीठा होता है. इस बातको अच्छीतरह ध्यानमे रखकर उसीके अनुसार आयुष्यकार्मे वरताव करना चाहिये, तो निमके रसकी तरह उसकाभी परिणाम मीठाही होगा. खेताँकी मेंडपर बबुछ हुक छगाए जाते है. भरिमेंसे पौष्टिक अंशको खींचकर खाजातेहीं और एन्बीको निसत्व कर डालतेहैं परतु नीममें वह बात नहीं नीमके वृष्ठ मेडपर होनेसे खेनको किसी प्रकारकी हानि नहीं होती; इसविये किसानोंको चाहिय कि अपने सेंतकी मेंडपर नीमके दूस छगादें

गुण-कडवा नीम- ठडा, कडवा ब्राह्क, तीला, अग्नि मेंद्र करने वाहा, न्यारोषण. सूजनको पकानेत्राह्म, बर्चोको हिकर, ह्य और रुति, वमन, व्रण, कफ, सूजन, पित्त, वायुकुष्ट, हृदयशह, श्रम, लीती, ब्वर, तृषा, अरिच, रक्तदेश और प्रमेशका नाश करनेवाह्महै, सुन्दी कींप ते ब्राह्क, बात कर और रक्तीपन, नेत्रोगका नाश कर-वाहाहि. नीमको हकडो काल स्वाह देश गुरुम हुत्म और प्रमेहका

ाश करती है. परी विशेषकरके बगदीपनाशक हैं. 'निवीली' अर्थात उसकी छ-चिकन, भेदक, उल्ला और प्रमेह तथा कुष्टका नाश करनेवाली है. की हुई निवोली-मीठी, चिकनी, कडवी, मारी, पिच्छल और कफरोग, व्ररोग, रक्तपित्त, तथा क्षयका नाश करनेवाली है. वीज-टिमि और ह्माशक है. नीमका पंचाम कडवा, और रक्तदीष, पित्त, और दाहका नाज करनेवाला है. बीजका तेल क्ल उँका, कहवा और कृमि, कफ, कुष्ट, त्रण, वात, पित्त, अशी, ज्वर, मुद्रोदर, रक्तदोप, तथा कफ, पित्त और जराको जीत छेता है. कडेंब नीमकी छाछका उपयोग काथमें करनेकी आज्ञा वैधकशास्त्रमें र्काइ नगह दी गई है, परंतु विस्तारमयसे उन सत्र प्रयोगोंका यहांपर वर्णन नहीं किया गया. केवल मुख्य २ प्रणेग दिए जाते हैं. औपधि-प्रयोग(१) वणपर-कडवे नीमके पत्ते वणकेलिये अकसीर दवा है. नाही-मण, आदि मयंवर वण, नीमके पत्ते डालकर उवाले हुए पानीसे नित्य घोनेसे साफ हो जाते है. और मर जाते हैं. (२) जो गण फुटकर बहता हो उसपर-कडवे नीमके पत्ते पीसकर शहदके साथ छगानेसे वण मिटता है.(३)खुनलीपर-पर्ताको नलाकर मीठे तेल या कटकरना(कणगच) के तेलमें मिलाकर लगाना. (४)सर्पके विषयपर-कडेंग नीमके पत्ते रामबाण दब है. साप काटनेकी यह परीला है कि निस मनुष्यको साप काटनेका संरेह हो, उसकी नीमके पत्ते, नमक अथवा मिरच चवाना चा-हिए. जो बबानेसे उसका उस वृत्तुका स्वाद मालून न पढे तो समग्र छेना चाहिये, कि उसकी अवदय सापने काटा है. वस जबतक विप न उतरे तब-तक उमको बराबर नीमके पत्त खिलाना अथवा पान या छालका रस पिला-ना इसीसे विष उतर नायगा. (५) पित्तपर-कडवे नीमके पत्ते-का पानी डालकर रस निकालना और पिलाना चाहिए. इससे वमन होकर पिच गिर नायगा.(६) गरमीपर-कडवे नीमके पत्तोंका रस मिश्री डालकर सात दिनतक साथ-पातः छेते रहना चाहिए. केसीही गर्मी क्यों न हो, मिटही नायगी.(७)महारागपर-ये पत्ते उस्तादहि. पत्ते डाटकर उबाठे हुए पानीसे नित्य स्नान कराना और उसका रस, या पत्तीको गायके दूधों

पीसकर उसरा रेंस सेनन कराना चाहिए. इससे दो तीन महीनेमें रस भित्त और भवंकर बुद्धरीम अवश्य मद्द होता है, पथ्यमें रामीको रस और भीमवी छायाने गतको ग्रुजन। चाहिए. (८) नउनसहिः सुननपर-पर्चोका पीसक्रडणाना नाहिए. ते। दाह कव हीगा और रक्त दौष मिटैगा.(९)विचानरके दाहपर-पत्तींना रस फेन्युक्त करके शरीरपर छगानेसे दाह कम होना है. (१०) उष्णाज्बरपर-बामबी एकडी, क़टकी, और निरायतेका काटा शहद मिश्रमर देना (११) कावर रोगपर-अतरछालके रसमें शहद और थोड़ी सींड मिराकर देना (१२) खुजरी पर-प्राने नीमकी छन्डी पानीमें पीसकर छमाना (१३) निषमजनर और शीतज्वरपर-नीयकी छाउके मांटमें घानेगा और सोठ हा चूर्ण मि. लाकर देनेसे तुरत लाम होना है को पने उसी अपुरा यह दवा उत्तम और गुण करनेवारी है (१४) अश, कृषि और प्रमेहपर-नीमके कर्न फल खाना चाहिए (१५) सुनलीपर-- इडवे नीमके बीन पीसकर टमाना. जुएं मारनेकेलियेभी चीर्जाको पीसपर ।सरपर टमाना चाहिए. (१६) सुवारीम (प्रमतिरोम) पर पुराने नीमरी अतरछाल लाकर उसके होटे २ दुकडे करना उनके। तीन हंचीमें पानी मरके डालना.अपरसिंदकन बद करके चूरहेपर चढाना और अदहन नैसा धरम पानी करना इसके उपरात रेगी स्त्रीका खाँश्यापर छिटा देना, सिरके नीने उसमेंसे एक हडा खोलकर रख देना. जन उसकी भाफ कम हो नाय वन उसकी कमरके नीचे हथा देना और उसकी जगह दूगरा हथा सिरके नीचे रख देना. जब उसकीभी माफ कम हो जाय तो तीसग हडा सिरके नीचे रख देना. दूसरा कमरके नीचे और पहला पैरोंके नीचे सरका देना चाहिए जन उसकीमी भाक वन हो जाय तो उसके। कम र में कमर और पैरके नीचे सरका देना. इस तरहतीन दिनतक वरनेथे शरीरका सारा रोग परिाना होकर निकल नायगा. (१७) अशेवर—रहवे नीनके चींगीको तेलमें तलकर उसीमें पीस दालना, आर ऊपरमें नीले मेले (तृतिये) की पानीमें मिलाकर दाल देना, इस मरहपने लगानेमें अशेकी गांउ गुलकर

गिर/जाती है. (१८) सर्पविषका कभी असर न होनेकेलिये कडेवे नीमके पत्त नित्य प्रात काल चर्नानेकी आदत रखना चाहिए, निस्से मांपका विष नहीं चढता. (१९) अशिपर-कडेंबे नीमके २१ पत्ते बारीक पीसकर विना छिछकेकी पिमी हुई मुंगकी दालने मिछाना और गायके धीमें ड-सकी पूरीसी बनाकर तल लेना. २१ दिनतक उस बांकी खानेसे अर्श गलकर भिर नाता है. पथ्य इतनाही रखना नरूरी है, कि समुद्रका नमक म खाना और योडासा सेंघा नमक खाना चाहिए. (२०) स्त्रीको प्रसन हीनेमें रुकावट होता है। तो करवे नीम भी जड कमरमें बात्र देनी चाहिए. तरंत बचा है। पहेगा. यहम! बडा होतेही उस जहकी खोल के कनी चा-हिए. (२१) सोमल (संविया) के त्रिप और रूमिपर-कडवे नीमक पर्चोंना रस देना. (२२) अफीमके विषयर कड़ी नीमके पत्तीका धन्नसे अर्क निकालकर देना. (२३) कुष्ट आदिपर पंचनिंबचूर्ण कडवे नीमशी जड, छाळ, फळ, पत्ते और फूळ पाचें। बस्तुका ६० तीला चूर्ण क-रना. उमर्पे लोहमस्म, छोटी हुरड, पवाडके बीन, त्रिफला, बायबिहान, शक्तर, रुख्दी, पीपर, काली मिरच, ताठ, गोखरू, मिलाये, आवला और बावची तथा अमुख्तासकी फ़लीका गृदा ये पेदह दवाइया चार चार तीला विलाकर सबकी नारीक पीत लेना. किर उसमें भागरेके रसका एक पुट देना. फिर उर्धे खेरकी छालका अप्टमांश काटा करके पुट देना और सुखा टेना. नित्य एक नोटा नर्ण खैरकी अटके कार्टमें, बीगें या गायके इध्में लेना इससे एक महीनेमें सुष्ट दूर होता है. यह चूर्ण सब रोगोंनो .ष्ट वरनेवाहा है (२४) वित्तपर कडवे नीमकी एकडी. ध-नीमके फल (निवाली) अयवा अडीका नीमके रामे पासकर गोली बनाना. यह गीली बोनिमें रखनेने या उमका छेप करनेसे शुल विटता है. (२६) कुमियर-कड़वे नीम हे पत्ते और हींग मिलाकर खाना चाहिए. (२७) शरीरपर क्ति उठना हो तो कडने नीमके पते प्रीमकर थी या आवर्छके साथ खाना चाहिये. बाला मिरन बीने पीमकर दारीरपर लगाना

अथवा कडवे नीमकी अंतरछालका काडा पिलाना, इससे शीतपित्त, क्षती केंट्र (साम), विस्फोट और रक्तिपत्तका नाश होता है. (२८) स्थावर और जंगम सब विधीपर सेंधानमक एक भाग, काली मिरच एक माग और कडवे नीमके फल दो भाग शिप्तकर शहद या धीके साथ देना. (२९) सर मकारके वर्णोपर-कडवे नीमके पत्ते, दारुह्छदी, मुछहठी और बी अथवा शहदका मरहम बनाकर छगति रहना चाहिए. इससे घाव भीतरसे भर जाता है. (३०) प्रदरपर-कडेंब नीमकी छाठके रसमें भीरा डाटकर सात दिनतक छेना. (६१) कांबरपर-कडवे नीमके पत्तीकी पानीमें **पीसकर पावभर रस निकालना और उसमें मिश्री मिलकर गरम करना** चाहिए. जब ठंडा हो जाय तब पीलेना चाहिए. (३२) सिकता (याल) प्रमेह और इक्षु प्रमेहपर-कडवे नीमकी छक्की या अंतरग्राटका कार्या देना चाहिए. (३३) कभी कोई रोग न होने देनेकेलिये-कडवे नीमके पत्ते १ तेला, कपूर १ रत्ती और हींग १ रत्तीको पासकर गोली बनाना और ६ मारी गुडमें मिछाकर नित्य रातका सोनेसे पूर्व छेना नाहिए. गीवर्षे जबत्र हैजा फैला रहे तबतक प्रत्येक मनुष्यको नित्य इसका सेवन करना चाहिए (३४) उँछंटी, उनकाई, कुछ, पित्त और कफ-संबंधी अंतुपर-कडेव नीमके पत्तीकी पानीमें पीत छानकर करक बना-ना, और फिर पीना चाहिये. (३९) उद्या कालमें शरीरका दाह शांत होने, ठंडक होने और जुड़ाव (इस्त) वद होनेकेडिये-कडबे नीमक पत्ते पिस छानकर मिश्री मिछाकर पीना चाहिए. (६६) अर्शपर — कस्वे नीमके पक्षे हुए कर्लोका गूदा तीन माशा छेकर ६ माशे गुडमें मिलाना और ७ दिनतक मातःकाछ खाना नाहिये. (३७) नहरुआपर-म् हवे नीमके पत्ते पीमकर छेप करना. (३८) अख्रतंमपर-शहरे नीमकी जह विसकर गरम २ छेप छगाना. (३९) ममेह, उपदंश, बह. मुँट आदिपर-व दवे नीमकी पात्रभर छाछको काच या महीके बरतनमें धरके ऊपरसे खोछना चुआ अदहन जैसा पानी सेरमर डाछना और --- क्षेत्रका कारे क्षित्रे शक्तिके अञ्चलन नहिं था... ---

गिर ही बार निस्य चार चार तोव्य वह पानी छेना. इससे उपदेशसंबंधी पे रोग एकही दो सप्ताहमें अच्छे हो नायमे थी, शक्तर और रोटीके सिवाय कुछभी न खाना (४०) विसहरीपर-कडेव नीमके पत्तींकी नमक डालकर पीसना और घीमें तलकर टिकिया बांधकर लेना चाहिए.(४१) विषमज्बरपर-कडवे नीमके पत्ते ४० तोहे, सींठ, मिरच, पीपर १२ सोछे, ब्रिफला १२ तोले, तीनों नमक (सेंबा, कय, विड) १२ तोले, दीनों सार (जवलार, सजजीसार) ८ तोले और अनवाइन २० तीलेका एकत्र चुर्ण करके नित्य शक्त यज्ञतार प्रातःकार देना. १४२) विषयज्ञ (पर घूव कडेव नीमके पत्ते, वब, कोष्ट हरीतकी, शिरस (शिंझना), भी और गुग्गलका पूर विपमण्यरकेलिये अच्छा है. (४३) आगंतुक बण, बण, फून्सीपर-तेलमें कड़ने नीमके पत्ते तलकर उसीमें पीसकर मरहम बना लेना और लगाना. (४४) विच्छूके डंकपर-कडवे नीमके पत्ते या फूल तनाः ककी तरह पीना, अधना पत्तीको चनाकर मुहमेंसे भाफ न निकलेन देना और जिस अंगमें बाहुने काटा हो उसके दूसरी ओरके भागके कानमें, फंक मास्ता. ९. परवल (कडना).

साध -सं-पदोल क्टु.-म. कट्ट पहचळी.

वर्णन-मीठे प्रवड नेसीही इमकीमा बेड होती है. ब्रस्तातक दिनीम इसकी बेळ प्रायः सर्वत्र उगती है. फळ इसक कंदूरी जैसे होते हैं. पने और फल बहुत कड़ने होते हैं काथमें इसका पनाग काम आता है.

मुण-कड्वा प्रवड कड्वा,सारव ,उप्ण,तीखा,भेदक,पानक,अब्रिदीपक, और वित्त, कफ, कंड्र, अष्ट, रक्तविकार, ज्वर, दाह, तुपा, कोष्टराग, तथा कृमिनाशक है. इसना फल-तीला, कडवा, पाककालमें मीटा. छष्ट, दीवन, पाचन, यृत्य, मलानुलेमन, और नायु, पित, कफरो यधास्थान करनेवाला, सारक, और श्वास, ज्यर, जिद्दोष तथा कृमि नाशक है. पत्त-वितनाशक हैं. जह, बेड और तेड कफनाशक है. रानिमें निष हैं. ने उमेरिये हिनकर, हलका, और निष, निस्तेट, इट, रूमि, सान, जण, कम, पपर, नेप्ररोगका नाम वर्तनवाली है. राज करेर-योधक, तीसा, मानिमें कडवा, और छेप करने से प्रष्टाश कहै. मीलपनिष्ये मुर्व रगका कनेर-मस्तकनून, कक और वायुका नाम करने ताल है.

औपपिययोग-(१) साप, विरु और फुरसेक विषयर-सफेद कनेरवी पिसकर डमपर छेप करना अथवा जह धोमकर दाकिके अनुमार
पीना या पर्तामा रस पीना. कदानित उसके पीनेमे म्हानि हो तो पी पिछाना चाहिएँ (२) उपदेश्वपर-चनेरकी जह विसकर छेप मरोनेम असा-प
पिहाभी पिहती है. (३) विपमन्तरपर-सफेद कनेरकी जह रिनेबारके
दिन कानपर बांधना. सब प्रकारके ज्वरोंपर यह योग चलना है. (४)
अर्थपर-चनेरकी जहना छेप करना (५) विपर्पपर-छाछ कनेरके फुछ
और चावछ सममाग लेकर रातको छहे पानीम भिगा देना और बरतन
खुछा छोद देना. संबेर उसमें फुछ आर चावछोंको पिसकर छेप करना.
(६) शिरोरीगयम-न्यरबर परयरपर सफेद कनेरकी जह मूखी दिसकर
व्हेशके मागपर पछना चाहिए (७) सापके विषयर-सफेद कनेरके
छाद्वकर तबाक्की तरह सूचना चाहिए

११-- इनक. नाम-म कनफ.

वर्गन-यह कद होता है. इसकी वेळ अधिक छवी ओर बिस्तार वार्ण नहीं होती बेळ बारीक और, पने गोल, नोकदार तथा छोटे होते हैं. आद्ध जैस इसमें जमीनमें फल छगने हैं व शकरकदसे मोटे और उन-नेही छने होते हैं. इसको भराठीमें 'कणगर' 'कणगी' और 'काटेकग ग्या' भी कहने हैं. इनको भूनकर या उनाएकर खाते हैं. पछाहारमें ये काम आते हैं. बारदा व कोनसे यह मीठा, और पाटिक होता है.

औपनी प्रयोग-(१) अर्ज और रक्तानिसारपर-इसको मृनकर वी

शकाकी साथ संबेरे लिलाना

१४. क्मक. 🛊

साम-सस्कृत-कमलः मः कमळः वर्णन-कमलकी उत्पत्ति तलाव और तलाइपोंमें होती है. विनो जलाशयके कगल उत्पन्न होवाही नहीं है. इसमें गाठ होती है. गांठमेंसे नाल (डंडी) निकलती है, और नाटपर फूल लगता है. नाल बहुत लंबी होती है. उसका मीतरी माग जालीदार और विटक्त पीछा होता है. पान गोल होते हैं. कनलके कई अकार हैं-सफेद, लाल, गुलाबी, नीला, आदि. फूळ बहुत सुंदर होता है. उसमें बहुतसी छंबी २ और ऊपर नीचे परवडिया होती है. जूदे २ प्रकारके कमलकी प्रकृतीभी छोटी, वडी, आदि जुदी २ ही होती है. किसी प्रकारके कमलमें गंध होता है और किसीमें नहीं होता. कल्हारमी कमछहीकी एक जात है. उसके पान कमछ जैसे-ही परंतु कुछ छोटे होते है. इस्के फूल कमलसे बिलकुलही जूदे प्रकारके होते हैं. फूछ इसका संभेद, सुकुमार और छोटा होता है. मुगधी इसमें बहुत होती है. इसमें वरसातमे बहुन फूछ छगते हैं. कुमुदमी एक प्रकारका कमल होता है इसके पत्ते कमल नैसे परंतु फूल नारीक और सुकुमार होते है. जाडेमें इसमें फूळोंकी भरमार होती है. विरोप करके सकेंद्र कम-लको ' पुंडरीक'; छालको 'कोकनद' और निलेको 'इंदीवर' कहते हैं हुमन प्रकारके कमलकी बेलको 'कमलिनी 'कहते हैं. कमलास नामक कम्लेकी एक नात होती है. इस प्रकारके कम्छकी नाछ सफेद और कहीं २ पैरके अगुढ़े समान मोटी होती है नालका जितना भाग की वडमे होता है उसमें स्वाद अधिक रहता है. इस प्रकारके कमलका पत्ता वडा छाता नमा और भोजनमे उपयोगी होता है. फूल इसके छाछ होते हैं. इसको , ' पोयसर ' मी कहते हैं. इसमें छोटे और चपटे फछ छगते हैं. करेंदि-समान उसमें पात्र छ छोटे २ बीन लगते हैं. उनको कमलास, .कमल-काकडी और कमलगटा करने हैं. बीनके भीतरका सकेद मगन (गृदा) खानेमें काम आता है. बनारसमें कमश्रक्षके फूछे बनाए नाती हैं. उस-को दुधमें डालकर खाते हैं. अथगा उसके आटेमे बी, शबर मिलाकर

डर्ड् बनाए बाते हैं. कमडप्रार्ट बहुत पोष्टिक होते हैं. नाडके छोटे २ हकडे करके मुखा दिए जाते हैं. और फिर पी या तेडमें तडकर बांप बाते हैं.

गुज-कमछ-उंदा, स्वादिए, सुर्वावित, त्रातिहर्ता, तापवासक, पर्णकत्तों, सुप्तिकर, और रक्तिपद्य, श्रम, कक्त, पित्त, तृपा, दाह, दि-स्कोट, रक्तदीप, विसर्प और विपक्त नास करनेवाला है.

श्रीविधिप्रयोग—(१) गुद्धंश्वर् कारळ को मेळ पते श्वह्यं साय बाहिए. (१) शरिर्देसे सन मकारको गरमी सह जानेकेळिय, और पातुपातपर—सफेद कमळको गांठमें छोलाव पावमर छेकर सिरह्यंकी संतर्छाळका पूर्ण आघा तोछा, और गायका दूध मिछाना और ऊपसे जीरा और मिछीको पीसकर मिछा देता. आराम होतेनक यह द्वा वरावर देते रहंग चाहिए. (१) पेशांवमें जछन होनेवाळे प्रमेह और ठडे प्रमेहपर-सफेद कमळकी गांठका पूर्ण आघा तोछा, जीरेका पूर्ण तीन रती, शक्र छ मांदा और बी एक तोछा मिछाकर सबेरे शाम छेना चाहिए. (४) दाहमें—कमळपत्र और केळाक पर्मेपर सीना चाहिए. (५) वित्र गर-पर—सफेद कमळकी पासदी, ग्रन्ह्ही और मिछीका काढा पंडा होने-पर होना चाहिए.

१५-छंकार कपूरी.

नाम-सं. स्टाका म कपूरी वपूरी वर्णन-इसका वेट हापभर ऊंषा और पते तुल्सीसमान तथा पमकीले सफेद होते हैं, तुल्सीकी तरह इसमेंथी दुर्रे आते हैं, यह पेट, पना और नासिक निल्में केंग्रेन बागोंमें बहुन होता है,

गुण-पह तीसी, कहवी, कपेडी, स्वादिष्ट, शीतज, वृष्य, सुगंपित और खासी, तृष्य, मेह, कह, जिदोष, कुछ, विषदोष, वनर, करू, होद; दाह, रक्तदोष, दुर्गिष, अश्मरी, मूज्ल्ब्स् और श्रुष्ठनाशक है. औष-प्रिमदोग-(१) पू प्रमेहवर-इसके पत्तेका अंगरस ७ दिन देना. (२) स्पुरा चौर विषमज्ञरपर-इसके प्रोक्त काम देना. १६. कसूप (इम्म्यू). नाव- स. इसुभ म. क्र्इंड्रे

मर्गम- इसका पेर गोट् या कमर जिनना ऊना होता है, परें छने होते हैं. उसमें केशा के समें वाराक कंग्रेर या दाते होते हैं. गों हे रंगके फूछ होते हैं. उसमें केशा के समान तंतुही होते हैं. फूछ होते हैं. उसमें केशा के समान तंतुही होते हैं. फूछ होती हैं. उस होती में कस्मके दाने होते हैं. पेर और होडी पर कार्ट होते हैं. कस्म देशों नहुत पैदा होता है. इसकी दो जात होती हैं. कार्टदार और दूसरी बिनाकार्टकी. बिनाकार्टके कस्मके फूछ सुखाकर-कस्म बना छिया जाता है. इसका रंग बनता है. बीजोंका में छ खान और अष्टानेमें काम आता है. पर गायोंको खिछानेमें काम आता है. नरम र पर्चोंको भाजी बनाई जाती है. कम्मका तेछ वछकत्ती और नीयवर्द्धक होता है.

गुण-क्रम्म-बातृछ (वायु करनेवाछा),रूखा, विदाही,तीखा, और मूत्र रूप्तृ, क्रम्न और रक्षिपत्तका नारा करनेवाछा है. क्रमूमके फूळ-स्त्रादिए, त्रित्रेष-नाराक, भेदक, रूखे, उप्पा, वित्तकर, केरारंगनकारक, क्रफ्ताराक और हरूके है. भागी-मधुर, नेत्र (नेत्रोंको हितकर),उप्पा,तीखी, आवित्रत्रीपक, अति स्विकर, रूखी, भारी, सारक (दस्तावर), वित्तकर, बही, युररागकारक और कक्क, मेर, मछ और मृतका नाध करनेवाछी है. तेळ-मळकर, खारा, कृष्य, विदाही, अवसुष्य (नेत्रोंको हानिकर) भारी,उप्ण, मळावष्ट भक्क, रक्षवित्तका-रक्क, खहा,त्रिदोपनाधक और रूपि तया वायुका वाश करनेवाछा है.

१७. करवळ,

नाम सन्मञ्च मन्करवळन

वर्णन- इसके पेट नडेर और पत्ते समार हाथ छंने होते हैं, केवछ ती-नहीं पत्ते जीडनेसे बडी पचल बन नाती हैं.इससे इसका पत्तल बनानेहीमें ज-प्योग होता है. केंकिन प्रातमें यह बहुत होता है.

औषधिप्रयोग-गर्मकी गरमित बेचेके द्वारीरकी विमरी उद जाती है उ-सपर- इसकी छाठका रस२ तीछा, बमेछीके पत्तेका रस रतोछा, सकेद क-स्या रतोछा, शंबजीरा रतोछा सेंदुरहमारो,ग्रुछहरीका सतह मारो और च्द्रू बनाए बाते हैं. कमझ्राहे बहुत पैक्टिक होते है. नालके छोटे २ हकडे करके सुला दिए नाते हैं. और किर घी या तेलमें तलकर कार्य जाते हैं.

गुण-कपर्छ-उँदा, स्वादिष्ट, भुगंधित, त्रांतिहर्ता, तापनाशक, वर्णकत्तीं, स्तिकर; और रक्तिपन्च, श्रम, कक, ।पैत्त, तृंपा, दाह, वि-

स्मोट, रक्तदोप, विसर्प भीर विषका नाग्न करनेवाला है.

भौषभिषयोग-(१) गुद्भंशपर-कन्छके कोन्छ पत्ते प्रकरके साथ बाना बाहिए.(१) शरीरमेंसे सन प्रकारकी गरमी प्रद्व जानेकेलिय, श्रीर षातुपातपर-सर्फेद कमछकी गांठमें छोआव पावमर छेकर सिरहटाफी भंतरछाङ्का चूर्ण आधा तोला, भार गायका दूध मिलाना और ऊपरेस जीरा सीर मिधीको पीसकर मिछा देना. आराम होनेनक यह द्वा बराबर देते रहना चाहिए. (३) वैशावमें जञ्ज होनेवाले प्रमेह और ठडे प्रमेहपर-सफेद कमछकी गौठका चूर्ण आषा तोछा, जीरेका चूर्ण तीन रत्ती, शकुर छ माद्रो और थी एक तोठा मिलाकर सेनेरे शाम लेना चाहिए. (४) दाहमें-कमछपत्र भीर केलाके पत्तेपर सीना पाहिए. (६) पित्तज्वर-पर-सफेद कमळकी पासरी, अछहठी और मित्रीका काटा घंटा होने-पर द्वेता चाहिए.

१५-छंकार कप्री. नाम-सं. श्टका. म-कपूरी मभूरी

वर्णन-इसका पेट हाथभर' ऊषा और पत्ते तुल्सीसमान तथा चमकी छे सफ़ेद होते हैं. तुलसीकी तरह इसमेंभी हो आते हैं. यह चेद, पूना और नातिक निटेम केटेके बागीर्षे बहुत होता है.

गुण-यह तीखी, कडबी, कपेटी, लादिए, शीतट, गृष्य, सुगपिन और खामी, मुण, मेह, वं इ, जिदोप, छुप्ट, विपदीप, ज्वर, बक्त, री-दाह, रक्तदोप, दुर्गिष, भरमरी, मृत्रस दू भीर शलनाशक है. अ। भिमयाग-(१) पुत्रमेहपर-इसके पत्तेका अंगरस ७ दिन देन (२) मनुरा भीर विषयनारपर-इसके पत्तेका काथ देना.

१६. कसूम (,कुसूम्). ताम- स. क्रमुंभ-म. क्ररहर्रः

वर्गन- इसका पेट बोट् या कमर निनना ऊंचा होता है, पने छुने होते हैं. असमें बिरान कंगरे या दाने होते हैं. पीछे रंगके क्रूब होते हैं. उसमें के करके अमन तहारी होते हैं. एक के पीछे छुपारों के नरावर मीकदार डोडी (क्रूछ) होती है. उस होडी में कस्मके दाने होते हैं. पेड और डोडीपर कांट, होते हैं. कम्म देशमें बहुत पैदा होता है. इसकी दो जात होती हैं. कांटदार और दूसरा विनाकांटकी. विनाकांटके कम्मके क्ल छुखाकर कम्म बना छिया जाता है. इसका रंग बनता है. वीनों का ति छोर कछाने में काम आता है. पेड गायों को खिलाने काम आता है. पेड गायों को खिलाने काम आता है. पेड गायों को खिलाने काम आता है. वि कस्मका तेल बलकती और नीमवर्द्धक होता है.

गुण- कसम् बाहुछ (वायु करनेवाला),रूखा, विदाही,तीखा, और- मूत्रक्ल्य्र, कम और रक्तिपिका नादा करनेवाला है. कसूमके मूल्टन्यादिष्ट, विदेश नादाक, भेदक, रुखे, ल्ल्या, वित्तकर, केरारंजनकारक, कमनावाक और हुछके हैं. भागी-मधुर, नेत्र (त्रेशोंको हितकर),उल्या,वीखी, अप्रिम्त्रीपक, अवि स्विकर, रूखी, भारी, सारक(दस्तावर), विकर, लही, युदरोगकारक और कम, मेर, गल और मूलका नादा करनेवाली है. तेल-सलगर, खारा, कृदवा, विदाही, असकुत्य (नेत्रोंको हानिकर) भारी,उल्या, महान्वहं मक, रक्तिपका-रक, खहा,विदोपनावक और लगि तथा वायुका नादा करनेवाली है.

१७. कर्रवळ.

नाम-सः भव्यः म-करवळः

, वंषान- इसके पेड बड़ेर और पत्ते सवार हाथ छंने होते हैं. केवछ ती-नहीं पत्ते ओडनेसे बड़ी रचल बन नाती हैं. इसेस, इसका पत्तछ बनानेहोंमें छ-- पयोग होता है. कींकन प्रातमें यह नहुत होता है.

जीपिषपोग-गर्भकी गरमीसे बचेके शरीरकी व्यस्त्र हिन्द भाती है उर सपर- इसकी छाडका रसर तोडा, बमेडीके पत्तका रस रसोडा, सकेद कृत स्पा रतोडा, शंबनीरा हैतेडा संदूरहमारो,सुडहरीका सत्तह मारी गायना मन्त्रन ८ तोडेनो मिछाकर पीस छेना और रुद्देनी फरहरीसे म चीने अगपर छगाना. तीन दिनतक नित्स दोन बार छगाकर चौथे दिन द्व तथा घी मिछाकर नचेके दारीरपर लगाना और स्नान करा डाछना (२) पैर गुड जानेपर-देसनी टाछने रसमें नाछी मिरच पीसकर पेरपर छेप करना और उपरसे देशीने पत्ते रखनर कपडा बाब हेना. एकही दो बारमें गुण होता है. [३] अतिसारपर-इसकी छाछ वहींमें पीसकर देना.

१८. क्रांजा.

नाम-सं करजः म करज हिंदी कजा, कर करजा राजपूताना-कणगच

पर्णन-पह जाली पेट है ये पेड छायाकेलिय सडकपर छगाए जाते हैं. इसकी छाया बडी डंडी और त्रिय होती है और सचनमी होती है. इसके नीजोंका तेल जलानेमें काम आता है.

मुण-करंगा-खानेर्ने तीखा, नेश्य (नेत्रींकी हितकर), उप्ण, रसकालमे कडवा, और क्रोत्खा होता ६ उदावर्त, बायुदीप, योनिदोप, घातगुरुम, अद्या, द्वण, खुजली, कफ, विप, विचर्षिता, वित्त, रुपि, त्वचादोप, उदररोग, भेह और पीहाबा नाश परनेवाला है.

पत्छ-उटण, इंडरा, और मस्तकरीन, बायु, कफ, रुमि, इन्छ, अई। फोइफा नादा करता है. तेड-वातनायक, रुमिनायक, अति चिवना, जठानेमें उडा, कडवा, उटण, वण मरनेवाटा, और नेजरोग, विचिचना, बायु, इन्छ, वण, खुजडी, गुल्म, उदावर्त, योनिदोष, अर्थ, और डेप परनेसे अनेक त्ववाचे रागोंको वष्ट करनेवाटा है.

 िय-फर्रनाकी छाछ पा छाठका रस देना (६) ब्राग्संबी छी रूर करनेकेछिये. कर्रना, नीम और निरीदीके पानोंका छेप करना ७) आंखकी फूछी, धुंद्र, मांसगुद्धि आदिपर करना के बिनीके चूर डाछके पुर्पोके रसका कई बार पूर्ट ट्यांना और किर उसकी वारी पीसकर बत्ती जैसी छंबी गोछी बना छेना. इस गोछिको पानीम विस कर अंबन छगानेसे आंखके सब रोग ऐसे साक होते हैं, मानी घरवा बाटकर साम किए गए हैं। (८) आपाशीशीपर करनाके बीनक गरम पानीम विसना और किर थोडा गुट डाछकर गरमकर छेना चाहिए इसकी नास छेनेसे दर्द दूर होगा. (६) गेनेसिरपर होता (अरिंडा के पत्तींस सिरको घोना और कर्माका तेछ, नीव्का रस, और कड़ने के पके बीनका तेछ मिछाकर छगाना. (१०) अरुरसंमपर करनकी जर या छाछको विसकर गरम र छप करना. (११) उबकाईपर फरानोक बीनोंको, कुछ मूनकर टुकडेकर रखना और बारंबार खान चाहिए.

१९. ककोडा.

नाम-सं करोली, क्कोंटको. गु. क्वोंटको म. करटोल. वंगीन-क्कोंडाकी वेल परमातमें जंगलों है. इसकी वेल मुग्न वंगीन-क्कोंडाकी वेल परमातमें जंगलों है. इसकी वेल मुग्न वा बाडके महारे फैलती है, और पाच २ दत २ हाथ लंको होती है जमीनमें इसकी गांठ रहती है. बरसात होतेही उसमें में खंकर निकलता है. और वेल चल निकलती है. आपादहांके महानेमें फल लगने लगने हैं फलोंका रंग हरा और उपन कांटे होते हैं. इसकी तरकारी स्वाविष्ट और प्रथकर है. जिस बेलमें केवल फूल लगते हैं, कल नहीं लगते, उसको ' बांझककोडा ' कहते हैं. इसकी वेल प्रायः पहाडों मृमिमें होती हैं.

गुण-ककोडा स्विकर, तीखा, अप्रिवीपक, कहवा, उच्णा, और वायु, कफ, विप और पित्तका नाहा करनेवाछा है. फल-मीठे, हलके, पाककालमें तीखे, अप्रिदीपक, और गुल्म, गुल, पित्त. ब्रिटोप, कफ 1 28

पके काटनेपर कडने करोंदेकी जड पानीमें विसकर पिछाना चाहिए. (५) विपनब्बएपर-कडने करोंदेकी जड पानीमें विसकर द्यारीरपर छेप करना. (६)विसपेपर-कडने करोंदेकी जड गोमूत्रमें विसकर पिछाना चाहिए.

२२.⁻तरवज.

नाम-स्व कार्डिगी म कर्डिगड यु. तरबू मं विणेत-इसकी वरजूनेसमान बेछ होती है. इसकी दो जात हैं, एक काछी और गोछ तथा दूसरी सकेंद्र और छंबी. सकेंद्र 'जातका तरबू बडा और मीठा अधिक होता है. इसके पत्तेमें पांच नोकें और प्रत्येव नोकके पीठे १॥ अंगुछ सांचा गडासा होता है. तरबून, पेठा जैसा और डॉहोता है. कवे तरबूजका साग बनता है मारबाड, मधुरा और द्वारिकामें तरबून अच्छा होता है.

गुण-तरबून-डेडा, मीठा, बल्कर, तृतिकर, गुरु, पुष्टिकर, मलस्तेपक, क्रफर्क्ता; और टिट, विच और शुमनाशक है. पक्रेनर वह खारा और उच्चा होता है. और बायु तथा कफ्रनाशक है. परे-कडवे और रक्तमृद्धिकर होते हैं.

और उष्ण होता है. और बायु तथा ककनाशक है. पचे—कहवे और रक्तमुद्धिकर होते हैं.
' भौप्यिययोग—(१) पुष्टिकेलिये—सर्वृत्तके भीमको मॉगी आया तोला और उतनीही मिश्री मिलाकर लाना. (२) दाहपर—तर्वृत्त लाना. (१) मूलळ्ट्रपर—तर्वृत्तके ग्रदेका पानी पायसेर, जीरा और मिश्री मिलाकर पाना. (१) इदीके चेटपर—तर्वृतका पक नौकीना दुकडा काटकर पानस स्वास परना और पीजा बह दुकडा नदकर गतको ओसमें रख देना. सेमेर उसका पानी पिलाना. इससे इंटीके चेटे, फुनसी और मृलसमयकी जलद दूर होंगी है.

नाम—छं वपदाधिका य फलांबी जीके म कठाँबी वर्णन—कठाँबी राजी भीरीक्समान होती है. इसमी बसाही होता है. उत्तर भारतमें इसकी जत्यति अधिक होती है. इसका येड बागोंमें छगानेसे छगार है. गुण—कलोजी—कहवी, तीखी, उष्ण, अन्निदीषक, वृष्प (शुक्रवर्षक), अनीर्णनाशक, गर्माशयको शुद्ध करनेवाळी; और आध्मान, वायु, गुरुम, रक्तापैस, कृमि, पित्त, आमदेशि, वायु और शूलका नाश करनेवाळी होती है.

औपविषयोग— (१) अजीर्ण, अधिमंद, आम और शूलपर-

कहीं नीके काढेमें काला नमक डालकर पिलाना.

• २४. कांस.

नाम-सः काशः गुः कांसडोः मः कतरैः कलाडः कालेगवतक यर्णन—कास घास जैसा होता है और बासहीकी तरह इसमेंपी एकमेसे अनेक ब्रार्खे निकंडती हैं. यह ट्डी और छप्पर बनानेमें काम आता

है. इसके बीन आकारमें कसूमबीन जैसे और सफेत तथा कड़े होते है.
गुणं—कास-तर्पण, गोल्य, ठंडा, रुविकर, बठकर, मीठा, कडवा, पक्तेपर
मीठा, इस्तावर, विकना; और पित्त, दाह, मृत्रकुळ्ळ, क्षय, पथरी, रक्तदोष, रक्तिवित, क्षतक्षय और पित्तका नाश करनेवाला है. औषधिमयोग—(१) मृत्रकुळ्ळु और पथरीपर—कासकी नडका काल शहर

मिलाकर देना.

२५. केव.

नाम-स. कथित्य गु. कोंड म कवड.

वर्णन-कैयका पेट द्विण देश और गुनरात प्रातमें बहुत होताहै. वृदा वडा होता है. फलकोमी कैयही कहते हैं. फल गोल और जाम नेस होते, हैं. उसका जिल्का फला होताहै. पका फल ऐसेही अपना गुल या शकर उलकर खाया जाता है और मुख्नाभी बनताहे. कन्ने फलका गृदा, दा-लने बग्राफेलिये और चटनी बनानेमें नाम खाता है. उसकी फलकीमी बनती है

युष-कैपका वृक्ष-भीठा, खद्यां, क्रसेखा, ब्राहक, उंडा, वृष्य (बाहुवर्षक), कडवा, और पित, वासु तथा प्रणका नाज्ञ करनेवाळा है. कच्चे फळ-प्राही, उच्चा, रुखे, हज्के, खहे, क्रसेळे, लेखन और वायु, पित्त तथा निन्हानाळ्य (चीमका मीटापन) करनेवाळे, रुभिकर, तथा विष, स्वर स्वीर कफका नाश करनेवाछे होते हैं. यक फल रुविकर, हे कमेंछे, आहक, मीटे, कंटरुद्धि करनेवाछे, ठडे, मारी, वृष्प (धाहुवर्षः स्वीर हुकर (काठेनतासे पवनेवाछे) होते हैं. तथा खास, हाय, रक्तदी धाति, वायु, श्रम, हिष्मा , विष, ग्छानि, तृषा, तिदीप, हिचः स्वीर सांतिका नाश करनेवाछे हैं. बीज-स्ट्रीण, मस्तकशुळ, वि स्वीर विषयंका नाश करते हैं. बीज-स्ट्रीण, मस्तकशुळ, वि सीर विषयंका नाश करते हैं. बीज-स्ट्रीण, क्रिक्त तेस्ट-कमेंछ आहक सीर मीठा तथा पिन, चूदेका विष, कफ, हिचकी, वातिका नाः करते हैं. स्छ, विपनाशक सीर पते वाति, अनिधार और हिचकीव नाश करनेवाछे होते हैं

भीपधिषयोग-(१)पित्त ग्रमन होनेकेलिथे-कैषका गृदा,शकर मिलाक छना अथवा पूर्वोका रस दूधमें मिलाकर छेनेसे कैमाही प्रवछ पिर क्यो नहीं? रामन होही जाता है (२)काबर (पीलिमा) पर-इसके पताका रस और क्या मिलाकर पाच तील गरम करके लेगा (३) प्रदर्गर के य और बासके समभाग पत्तीको पीसकर उसका करन शहरके साथ लेगा (४) शरीरमेंसे गरमी निकाटने ओर धातुपुष्ट करनेकेटिये-कैपने वर्तीका चूर्ण द्ध और मिश्रीके साथ टेना. (५) नृहेके विवर-कैयके मीनका तेल लगाना. (६) दारीम्पर पित्तकी गाठ उठी हो तो-कैथके पत्तोंको पीसकर रम छगाना. अथवा पीसे हुए पत्तोंको दहींमें मिछाकर छगाना, अधना पत्तोंके रसम निश्री निलाकर विलाना इससे घटेमरके मीतर दर्द मिटता है. (७) शरीरसे फूट निक्छा हुआ रसायन निराजनेके लिय-कैपके पत्ते, चीराईकी मानी, और केलेके फलके तत्र मी टट र कर गिर नामा करते हैं बराबर देवर अप्टमाश कादा करना और १४ दिनतक दो बार नित्य छेना दोनों बार दवा तानी छेनी चारिए तेल, खटाई, मीठा, तीला पदार्थ न खाना और स्नान न करना पदहेंबेरिन व-वरीकी छेंदी (निष्टा) गायके मूर्रोम पीसकर सारे शरीरमें डेप करना और चार घडी पीछे स्नान करना. (८) हिचरी और श्वासपर-क्रियता अगरता, पीपर और बाहद मिछाकर छेना (९) अन्नद्वेप

(अरुचि) पर-कैयके गृदेमें सींट, मिरच, पीपर, शहद और शक्कर मिछाकर रुचिकर बनाकर गोली संहमें रखना.

२६. वडी इंद्रायण.

नाम-सं चित्रा म कवडळ.

यणन-इसकी बेलमें फल लगते हैं. फल पहले हरा और पकनेपर भच्छा छाल होता है. शोमाकेलिये फल लटका दिये जाते हैं. फल बहुत कडवे और इंडायण सहश गुणवाले होते हैं.

औषधिप्रयोग- (१) कंडसर्प आदि कंडके रोगींपर-इसकी छा-छ चिलममें रखकर १ दिन पीना. (२) कफ पतला करनेकालिये-छाल. चिलममें रखकर पीनेसे वमन होकर गला साफ हो जाता है..३) अदीटके उपर-इसकी और कडवीवृंदावनकी जडका पानीमें पीसकर वारंबार छेप करना. (४) प्रमेहपर-चडी इंद्रायण, त्रिफला और हलदीका काडा और निकादा (परकादा) शहद मिछाकर देना. (९) अंडवृद्धिपर-छोटी इंद्रायणकी जडका चूर्ण अंडी (एरंडी) के तेलमें पीसकर दि-नमरमें २1३ बार छगाना. और वही चूर्ण दो माशामार सेनेरे-संध्या गा-यके दघमें पीना. तीनही दिनमें गुण होता है. (६) स्तनरीगपर-उसकी जदका छेप करना. (७) खुजलीपर-मूखी हुई बढी ईद्रायणको ज-लाना और काली राख करके तिस्के तेलमें लगाना.

नामः-सं. कलायः मः कवलाः

वर्णन-कोकनमें इसकी माजी प्रसिद्ध है. इसका पैक जंगलोंमें अपने आप उमता है. उचाई इसकी छममम एक बाहिश्त होती है. श्रावणके सोमवारके दिन कितनेही आदमी इसकी भाजी अवश्य खाते हैं. प्याज डालकर बनानेसे इसकी भाजी बहुत बढिया बनती है.

२७, कवला.

गुण-इसकी माजी भेदक, उष्ण,कडवी और मिदीपहर्ता होती है. २८. सदंव.

[।] ~ नामः सः कद्वः मः कळंब गुः कर्दवः वर्णन-कदंबका पेद बडा और सर्रत्र प्रसिद्ध है. इस पेंद्रमें गोंदभी छगता है. गुण-कदंब तीखा, कहवा, क्रसेटा, खारा, शुजवर्द्धक, शीतट, भारी, वि-ष्टमकारक, रु.खा, स्वन्यपद (दूव पैदा करनेवाटा), आहक, वर्णक और रक्तरोग पित, कफ, अग, दाह, विष, मूत्रक्रच्छ, और वायुक नाश करनेवाटा है.

औपाधिप्रयोग (१) छोटे नहींकी तालू निगड़नी है, इस रोगकी पहचान यह है कि नहींकी उनर आता है. कानकी जड और नाक नरमें और बीछा (छन्डणा) हो जाता है, मल्द्वारसे-बारबार पानी पडता है, मृग्ना बहुत लगती है ताल उठता है. इस रोगमें कदंबकी छाठका थोड़ा ठंडा पानी. डालकर रस निकालना और मिश्री तमा औरा मिल्राकार देना. यही रस मेंअपर ११६ बार मुल्ता. तिन दिनतक इस तारह करके चौथे दिन बहेको स्नान कराता और भेनकाले औरका तेल लगाना. कदंबकी छाल पानीमें पिसकर उससे स्नानमीं कराना. (२) आंख उठने (इ:खने) पर कदंबकी छालके रसमें अक्षीम और फिटकरी डालकर नीव्हें समें बोटना और गरम करके आखपर लगाना. (३) मुखरोगनर कदंबकी छालके काडेसे खुली करना.

नाम-सं कलिकारी. म. कळलावी. म. कटमारी.
पर्णन-करिहारोका ऐद पहले मोटे वासकी तरह होता है और
फिर मेलकी तरह फेलता है. पान इसके अदरखके पान जैसे होते हैं,
पेद इसका प्रायः बाड या झाडीं के सहारें हे लगता है. पुराने पेटकी
मोटाई केलेंक वृक्ष जैसी होती है, गरमीमें पेट सुख जाता है. फूलों प्रखड़ी, लग्ने और फूल गुउहरके फूल समान होता है. फूलोंका रंग लाड, पीला, मेहआ और सफेद होता है. फुलोंसे वृक्ष पदा गुउंदर दीएन ता है. इसकी गाठ विपेली होती है. मरावीमें इसको ' खड्या नाम ' और 'बागचपका ' तथा कोंकन प्रानमें 'कर्जर ' और ' क़ल्वी ' भी कहते हैं.

#ण-दस्तपर कडवा, तीला, लारा, वित्तकर, तेन, गरम, कमेटा भीर इटका तथा कफ, वायु, छमि, पातिगृष्ट, विष, मुष्ट, अर्श, खु- जली, ब्रण, सूजन, शोष, शूल, शुष्कगर्भ और गर्मका नाश करनेवाला औरपधिपयोग-(१) कक्षांपिटिका और नहरूपर-करिहारीकी गाउका छेप करना. नहरू दीखतेही यह उपाय करना. (२) अपची (कटमाछका एक भकार) पर-इसकी गांठका करक करके उसमें चौगुना वेल और उतनाही निर्ग्डीका रस मिलाकर सिद्ध करना और उसकी नास छेना तथा छेप करना (३) त्रण, कठमाछ, अढी और बदपर-इसकी गाठका हेप करना. (४) सूजन, गाठ आदिपर इसकी गांठ पीसकर लगाना. (५० मुखसे प्रसुव होनेकेलिये-इसके गांठ पानीमे पीसकर अपने हायपर लेप करना और जिस स्वीको प्रस होनेमें कप्ट होता हो उसके हाथसे अपना हाथ स्पर्श करना अथवा गाउ में धागा पिरोकर हाय पैरमें बाधना. (६ √गायोका अंग बाह निक्छता है उसपर-करिहारीका रस हाथोंने लगाकर दोनों हाग गायर उस अगके पास छे जाना. यदि इतनेपरभी अग भीतर न जावे त दोनों हाथ उस अंगपर लगा देने चाहिए फिर दोनो हाथ मुंहके यह लाकर दिखलाने चाहिए, निसंसे अंग मीतरका मीतरही रहेगा. बाह नहीं निकलेगा (७) कावर (पोलिया) पर-इसके पत्तींका चुः उछमें देना. (८) योनिज्ञल और पुष्पावरोधपर-करिहरि, और (आधीआडा) अथवा कडवेवृदावनकी नह योनिमें रखनी (९) कान के कीडोंपर-कारेहरिकी गाठका रस कानमें डाइना, (१०) सर्प दशपर-करिहारेकी गाउरो पानीमें पीसकर नास छेना, ('श्र इसवरोगपर कडवी ओर करिहरिको गाउ विसकर ४।५ दिन लगाना.

२० सोतलचीनी.

नाम स ककोल म ककोळ

वर्णन-दूसको क्पुरिचनी और कवाबचीनीमी कहते है. इसकी के हिमा ट्य पर्वत और चीन देशों होती है कवाब चीनी अर्थात् इसका क काली मिरवके बराबर; सुगवित और बहुत ठंडा होता है मुगपि औ दवामें इसका बडा उपयोग होता है. 30

गुण-कवाबीचमी तीखी, कडवी, मरम, दीपन, ५१५०, २०५०६, हय (हदयकी हितकर), सुगंधित, छप्त, कफनाशक और गुलकाडच (गुंहका मोटापन), बातरीम, हदयके रोम, छिन, अधापन, गुलकी दु-गिम, आम तथा, अप्रिमाद्य नाशकहै.

भीपधीत्रयोग—(१) मुखरोगपर—कवाविनो और मिश्री डाडके नीने रखकर रस उतारना (२) प्रमेहपर—इसका चूणे शक्कर पिन टाकर रस उतारना (२) प्रमेहपर—इसका चूणे शक्कर पिन टाकर खाना (१) रक्तछीवी सिन्नपातपर अपीत जिसमे रक्तकी उछा होती है उस सान्नियानपर—इसके चूणेका नात छेना (१५) प्रमेह और आगंद्रक उचरपर—कवाविनीकी साधारण क्ट्रकर अष्टमाश काय करना और उत्तम चदनका तेछ ६ से १२ बुंदतक डालकर ठंडा करके पीना यह काय प्रात काछ, मध्यान्हमें भोजन पीछे और सायकाछ ५ दिन छेना मध्यमें गेहना फुछका और घी शक्कर खाना. इससे पेशान साफ आता हैं और चंदनका तेछ भीतरी घावोंको मिटा देता है. (५) भेमहणीपर—सीतछभीनी १ तीछा, नडी इछायची १ तोछा और सोनागेरू १ तोछा, छोकपासके पत्तेके स्तमें पीमकर बोरके परावर गोछी बनाना और दिनमें दो बार छेना (६) मुखमाधुर्परर—कवाव चीनी, कापूर और काछी विरचको कुछ चनाकर खादके नीने रखना और पीक गुंकते जाना (७) मुनळ्जूपर—कवाचनीनीका काप पाच बनक पैतन है तेछ डाछकर पीना.

३१. कांकड.

नाम-स कंतरक म बॉबड

यर्णन-इसका गृस वडा होता है.पचे साधाण बडे और हवे होते हैं एक आंवले जितना वडा होता है परन्तु उतनी बडी गुरुली (इलिया) नहीं तिक्टबी. केपल दो तीन छोटे २ बीन निकटते हैं. फल जैउमासमे भाते हैं. वे सिक्कर और पिचशामक होते हैं. अचार उनका अच्छा बन-ता है परन्तु पुराने हो जानेसे फल बामके नहीं रहते. गुण-छोटे काकडके पल-बसेले, अग्रिदीपक, भरे, टेटे, हलेके.

गरम, अलिने छिपे हितकर और स्कपित तथा वणवर्ता और यात

नाशक है. पुक्र जानेपर वेही ठंडे, रुचिकर, जह और पित्त, रक्तदीप तथा कफका नाश करनेवाले हो जाते हैं. छोटे कांकडके फल-जाहक, खट्टे, पित्तकर, अग्निदीपक, गरम और हल्के होते हैं. पक्नेपर वे मीटे, चिकने, क्सेले, वातनाशक और कफ तथा पित्तकर होते हैं.

ओपिधिमयोग-(१) व्रणपंर-वृक्षको छाल पीतकर लगाना.(२') आंखकी फूर्ली गिरानेकेलिये-वृक्षका हाथभर लवा दुकडा तोडकर ससके। मंहमें रखकर फूंक मारना और जो रस निकले उसको तीन दिनतक आंखों आंजना. (२) प्रमेहपर-पत्तोंका रस, नीरा और मिश्री मिलाकर खाना.

३२. फकही.

नाम-सः कर्कटीः मः कांकडीः

वर्णन-इसकी बेल होती है. बाल. सीरा, ककडी आदि एकही प्रका-रका फल है, केवल थोडा अन्तर है. इसका साग और चटनी होता है. ककडी खिलकर लेंबे टुकडे करना और मिरच तथा नमक लगाइर रख देना. थोडी देरमें जब लसका पानी टपक जाय तब खाना. यह बहुत अच्छी लगती है. ककडी ठंडी होती है. अधिक खानेसे हानि पहुंचनी है. ककडीमें एक बडा गुण यह है कि यदि लसका पानी भीगे हुए (माटे हुए) आरोमें दाल दिया नाय तो लसका चिकनापन माता रहता है.

गुण-ककडी-मीठी, ठंढी, रुषिकर, हटनी, मूबल (मूबलोगाणी), जिलकेके पास तीबी, कडबी, पाचक, अग्निदीपक, अग्नट्या, प्राहिणी और मूत्ररोप, अश्मरी (पथरी), म्बल्ल्ब्यू, उल्टरी, दाह, श्रमको नारा करनेवाली है. पकनेपर वह रक्तदोपकर, गरम और बल-कर होती है

औषधिमयोग—(१) मूत्राधातपर—एक तोटा बीन पावमर पानीमें बालकर देना अथवा बीज, जीरा और दाहर पानीमें डालकर देना.(२) गुडयी और नावके मूननपर—ककडी गरम करके बाधना या ककडीके मोठे२ छिलके बाधना. दो तीन दिनतक ऐसा करना.(३)शराबका नशा उतारनेके

हिये-ककडी पाना. (४) अश्मरीपर-ककडीके बीजू और कार्ट कन्तरकी विष्टा चांवछोंके घोवनमें पींसकर देनी. (५) गडगंके छपर-पुराने ककड़ीके रसमें सेंघा और बिंद नमक मिलाकर नास छेना. (६) · सफेंद प्रदर्पर-ककडीके बीनोंकी मींगी एक तोटा जीर सकेद कमडकी पखरी एक तोलाकी पीसकर जीरा और मिश्री मिलाकर ७ दिनतक देना. (७) मूत्रकत्रूपर-कवडी चीरकर उसमें नीवृका रस और मिश्री ढालकर खाना. (८) मूत्रकृच्छ्पर-ककडीवे बीनोंकी मीगी, दारुहरुदी और मुलहठीका चूर्ण वांवलोंक घोवनके साथ देना (९) मूत्र जुलाय-आवसेर द्वमें पानी मिलाकर कमडीके बीज पाव वोला और शोरा डेढ मासा डालकर संडे२एकमाय पी जाना और इधर उधर फिरते रहना. इससे मुत्राक्षयकी गरमी झड् जायगी और प्रमेह आदि विकार दूर होंगे. (१०) मृत्रक्रच्ट्रपर-ककड़ोके बीन, गुडानके फूछ और सफेद कमरुकी पखडीको पीम छान शक्का मिलाकर पी ना'ना. (१६) शीतज्वरपर—ककडी खाकर उपरसे खडी छाउ पीना .और सेंक 'करना अधवा विज्ञेना विद्याकर -धूपमें वैदना इससे सारे शरीरमें पसीना आवेगा और शीवज्वर भाग नायेगा.

३३. काकडाशिगी.

माम-सः कंकट्यामी. यु. कावडाशिमी म काकडाश्चामी. पर्णम-इसके हुस हिमालयपर्वनपर होते हैं. इस बुस्की शासाओंपर रस जम जाता है. उसीकी सूरत आगे नाकर गांउसी हो जाती है. उसकी कावडाशिमी कहते हैं.

गुण-काकहादिगी कडवी, गरम, कसेटी, जड और वायु, िचकी और अतिसारका नाश करनेवाटी है. वह वाटककटिये हितकर है; और दमा, खांसो, रक्तदोप, पिच, ज्वर, कक, क्षय, वायु, हिंध्मा, ऊर्ध्ववात, कृमि, तृष्णा, सतसय और अरुचिका नाश करनेवाटी है.

औपधिमयोग-(१) श्रृंग्यादि चूर्ण-बाउंकोंकी खासी, ज्यर और बांतिपर-काकडाशिंगी, नागरमीया और अतीसका चूर्ण शहदमें मिला- कर देना. (३) बाल्कोंकी सासीपर-काकडाशिंगी और मुलीके बीनका चूर्ण शहद और भीके साथ देना. (३) अतिसारपर-काकडाशिंगीका माशा या डेट माशा चुर्ण शहतके साथ देना.

३४-कंगनी (कागनी).

नाम-स- कगु- म- काम- (अझ).

वर्णन-यह धानकी जातकाही अझ होता है परंत उसमें और इसमें बत्त अंतर है. धानका छिलका पतला बोर पीले रंगका रोता है परंत कंगनीका डिडका मोटा और छाउ, पीछा और काछा हो। ता है. इसका भाग आदिमी बनता है यदि फूछे या, आटा बनाना हो ती इसकी । उछके सहितही भन छेना चाहिए कगनीका पेट दो दाई हाथ ऊचा होता है. इसपर जो भुट्टी लगती है वह वाजरेकी भरी जैसी पतली और लंबी होती है. घानमें और इसमें यही एक वडा अंतर है. पत्त इसके कम चोडे होते हैं

गुण-कंगनी-ठंडी, वानकत्ती, रूखी, वृष्य (घातुवर्षक), कसेली, घातुवर्दक, स्वाहिष्ट, भारी, बोडेकेलिये हितकर और कक तथा वित्त-वा नाश वरनेवाली है. यह चार प्रकारकी होती है. (१) काली, (२) टाट, (३) पीटी और (४) अच्छ तथा गुणर्मेमी एकसे एक अभिक है.

औषधिप्रयोग- (१) अत्रद्रवशुच्पर-कंगनीके चावछकी खीर खानी.

३५ - मकोय.

नाम - सं. कार्जांगी म कार्गाणी (कार्याणी).

वर्णन - इसको चिर्पाटनभी कहते हैं. इसका पेट बरसातमें उगता है और लगभग दो हाथ ऊंचा बढाता है.इसमें लाल रंगके चिरम बराबर फल छाते हैं जिनको बच्चे बडे शोकसे खाते हैं. इसके रससे कागजपर छिला जाय तो मठन (हरीं) स्याहीकेसे अक्षर माल्म होते हैं.

औषधिमयोग-(१) नलगुद्दपर - इसके पत्तेका रस लगानेसे सनन मिट जाती है. (२) पित्तपर् – इसके पर्तेकी भानी वनाकर

रानाः (६) अकीमपर-पत्तेका रस विलाताः (४) कानमें की आदि ग्रुस गया हो तो – पत्तेका रम टपकानाः

३६ - काकजंघा.

नाम - सं- काकजवाः म- कांग-

वर्णन-इसके पान ऑगा निसे और पेटभी उतनाही उत्ता अध कमरतक होता हैं, पत्ते नहुत भीठे होते हैं, इसको कींकनमें 'घायकाडी भी कहते हैं.

गुण - कारुनंग - कसेला, तीखा, गरम. कडवा, बलकर धीर कप बण, रुमि, बाबरता, विषमज्ञर, अनीण, रक्तपित, ज्वर, खुनली, कुष्ट विष और पित्तवा नाश करनेवाल है.

औपिनपोग - (१) व्रणपर - इसके पर्मोको अछाकर थी य तेलमें पीसकर लगाना. (२) कानके कोडोंगर - इसका रस डालना (२) पोढेके मद्देकपर विसके जसन होती है उसपर - इसके पर्मोके जलाकर तेलमें पीसकर पढ़ा बांबना. (१) कर्णानाद भीर बहरेपनपर-) इनका रस कानमें बालना (९) दाद, एनली, रहकेलिये - इसके पेटकी रास तेलमें मिलाकर लगाना. (६) निदा लानकेलिये - इसकी जड सिर-पर रसना. (७) खेलप्रदरपर - इसकी जडका रस, लोधका चूर्ण और शहद मिलाकर देना.

३७---ऋचनार,

नाम-स. कोचनार गु. क्चनार म कोचन.

वर्णन—इसका वृक्ष बहुत वहा होता है. वह सिरहरा (असिमिटो-रा) से बहुत कुछ मिछता हुआ होता है. पान इसके सिरहरा जैसेही होते हैं परंतु उनसे अविक बड़े और पनछे होते हैं. सफेद, पीछा और छाछ रंगसे इसकी तीन जाते हैं. फूटमें साधारण सुगंध होती है. विका-काई जैसी चपटों फूटों छनतो है. छकडोंका रंग छाछ होता है और वह रंगके काममें आती है. छकडी इसकी बहुत चिमडी होती है इससे इ छटिया बनाई जाती है. गुण—लाल कचनार—ठंडा, दस्तावर, अग्निरीयक, कसेला, प्राहक और कफ, पिच, गण, रुमि, कठमाल, रक्तियत, कुछ, वायु और युद भेशका नारा करनेवाला है. इसका फूल ठंडा, रुखा, कसेला, प्राहक, मिठा, हलका और पिससम, प्रदर, खांसी और रक्तविकारका नाश करनेवाला है. सकेद कचनार—प्राहक, कसेला, मीठा, रुविकर, रुखा और खांसी, दमा, पिक, रक्तविकार, क्रत और प्रदर्का नाश करनेवाला है. पीला कचनार—प्राहक, दीपन, त्रण, नेपण, कसेला और मुश्कुल्ल, कफ वर्षा वायुनाशक है.

औषिप्रयोग- (१) कंठमाछ्वर-कचनारकी छाल चांवलों-के घोवनमें विसकर २ से ४ तोलेतक पिलाना. अथवा छालके काढेमे सोंडका चूर्ण मिलाकर ४२ दिन देना. (२) कफसे होनेवाले नहरुष्पर-कचनारकी छालका करक करके छेप करना. (१) दाह-पर-कचनारकी छालका रस और कपूर डालकर देना. (४) कंठमाल फूटेनेकेल्थि-कचनारकी जड और चित्रकको अहसेके रसमें पीसकर ७ दिन लेप करना. इससे किसीमी दोषसे होनेवाली कठमाल फूट जायगी. यह हेप कोडोंपरमी करना.

३८-कांजळ. नाम—म कांजळ

वर्णन—यह पेढ खाडी और नदीनालोंके किनारेपर होता है और प्रायः इकळी जैसा होता है परंदु उतना चिमडा और मनचून नहीं होता. यह केवल नलानेके काममें आता है. इसमें मोरसली जैसा लोटा और सुगंधित फुल लगता है.

३९– काजू.

नाम - स. काज्यक आफ्रिक्त, म. कार्जू. वर्णन - इसका वृक्ष आमिका और भारतवर्णमें होता है. मछवार, गोमातक और कर्नाष्ट्रकमें इसकी अधिक उत्पत्ति है, ऊंचाई देसकी साधारण है. विशेषकर यह पेट, नंगछ और पहाडमें होता है, इसकी छाछ . श्रेंद्र और सफेद दी जात हैं. ग्रसाफिरी

और सफेद दो जात हैं. मुसाफिरोंको इस पैक्से हुगना छाम होता है अर्थात् छाया पिछती है और वहींपर फछ खानेको मिल जाते हैं बाजूका फछ नरम् होता है. उसके आगे बीन होता है. उसके छालकडी होती है. उसके भीतर मिलाबों नेसा रस होता है. वे लग जानेसे क्षरीर सुन जाता है. छालक

भीतर जो गोळ होता है उसको 'काजूगेळा' कहते हैं. यह गोला स्वादिष्ट होता है, परंतु अधिक खानेसे हानिकरता है. जहां नाजू नहीं पैदा होता

हाता है, पर्ध आपक खानस हो। नकरता है. जहां क्यू नहां देदा होता वहां वह गोछा विकने जाता है. काजूके पके हुए फछ खानें में काम आते हैं, मूखे बीजोंकी चारानींनें डाछकर हछवाई छोग मिठाई नमाते हैं. काजू-के बीजका रस तछवारों पर छगानेसे पानी असर नहीं कर सकता. पक्षा फछ इसका नछविकारको नास कर देता है.

पक्षा गण इतका निवासका नाम कर दता है. • गुण-कतिला, भीटा, गरम, हलका, धातुबर्धक और वायु, कर गुरम (गोला), उदररोग, व्यर, कभि, वण, अनिमांध, लुए, खेतकुट संग्रहणी, अर्घ और आगहका नाम करनेवाला है.

संब्रह्मणा, अञ्चल भार आनाहका नाश करनवाल ह. आपधिमयोग – (१) पैरोंमें होनेवाला सहनपर—काल्वे बीजका चेंप लगाना. (२) गापीको एक प्रकारका रोग होता है जिसने। पैर फूल जाते हें और चला नहीं भाता लगपर – यहीं चेंप कार्यात

पर फूछ जाते हे आर चेटा नहां भाता उसपर - यहां चए खााना.
(३) माणियारी नाक-सपके विषयर-कान्की छाटका रस छातिके अनुसार पावसेरसे छेकर आपे सेराक पिछाना और उपरसे दूरी (दोग) अ रस पिछाना. इससे विष खतर जायगा. अधिक व्याङ्कलता होती हो तो बही रस भेनेपर बालाना और जावडा खोळकर पेटमें द्वा पहुंचाना.
(१) बद शांग्र फोडनेकोळिये - कान्का कच्चा गृदा और निवराने

बही रस भेनेपर डालना और जानडा खोळकर पेटमें द्वा पहुंचाना.
(१) मद श्रीष्ट कीडनेकोलियं — कामूका कचा गृहा और निवराके कछ डेडे पानीमें विसक्तर हेप करना. (५) नल्विकाएर — नित्य मात काल कामूका तामा पछा कल बाँटके पाससे कालकर काली मिरच और नमक लगाकर तीन चार हिनतक साना.

. १०-कांडवेल.

नाम-सं. कांडवृत्ती. म. वांडवेल.

वर्णन—काढवेछ कटिदार चुलस्के समान होती है परंतु उसभे बारीक बहुत होती है, इसकी मेळ होती हैं, इसके छोटे २ वसे होते ईं, त्रियारी कारवेष्ट और गौषारी काडवेरके नामसे इसकी दो जात होती हैं इमका वटा विम्नार फेंटता है. त्रियारी काडवेरुको 'हडजोट ' कहते ह उमना वर्णन 'हडजोट' शीर्षकों दिया जायगा

मुण—काडेबेड साधारण-तीसी, कडबी, गरम, दस्ताबर, पित्तड ओर मुहमलूता, दुष्टमण, प्लीहा, उदर, अधिमाध, शृङ, अनु और महस्तमका नाश करनेशाली होती है. चौधारी काडबेड— मूर्तोक उपदव और शुष्टमाशक है तथा अति उप्ण, आध्मानबायु, तिमिर, बातरक्त, अपस्मार और बातरोगका नाश करती है.

औपधित्रयोग—(१) देहमें निधी हुई तथा मर्ब प्रकारकी गरमी-पर—वाडनेडको गरम राटामें मृतकर दो तीन तोछे रम निकाल लेना और उसमें उतनाही गायका थी मिछाकर सात दिनतक एक २ या दो २ बार छेना पथ्यमें नमक नहीं खाना इससे पाव, चड़े, खाव आदि सब नल्दी मिट जाते ह (२) स्त्रियोंके रनसंबधी दोषोपर— कादबेडको गरम राखमें मृतवर दो तोछे रस निकालना और उसमें उतनाही भी तथा एक तोछा गोपीचंदनका चूणे ओर एक तोछा मिश्री मिछाकर भी जाना.

> ४१-- क[डोळ नाम - म. काडोळ, सारहोळ

नाम - म साडाळ, सारढांळ वर्णन - वृष्ट इसन बडा और सफेद रगना होना है पसे महे होते हैं फूट टाल होते हैं आमके वृक्तकी तरह इस गुर्विमेंभी वसतास्तुमें मोग आकर एट टार्गत हैं उस समय सब पुराने पसे गिर कार्त हैं फलोंका आकार बादाम नैसा और पोचा होता है पहां एट मीडा टगता है इससे काई र उसे खात ह मंगली आदमी इसके फटमेंसे निकलनेवाली जनारकी डाट बनाकर खाते हैं इसकी डाटी स्वग्लाई एरडकी तरह पोची होती है इसकी मड टाट ओर ठडी होती है पेडमें एक मफेद सगदा दूल या नेप (गाँद) टगता है वह नडे कामका है उसकी अपधीरियागाँद? यहते हैं टकडी इसकी इसस्तत्वे काममे नहीं उग्नी

छोडपर मैत्र डिसकर अगर्पेण (सुनडीकी एक नात है.) नानेकेडिये, गर्टमें बाबा जाता है. डार्टाको तोडकर उसमे घागा निकाला नाना है. औपधिषयोग - (१) छोटे बच्चे जीर बडे आदमियोंकोमी इन्हे-के रोग नहा मुंबारकी रोग होता है उसपर - इसकी नड, फरहद (जैडनीम) की नड, महोडाकी नड और गूडरकी नड विसकर देना. (२) अतिसार्पर - इमकी छाल विसकर पिलाना (३) प्रमे गरमी औ,र घातुनिकारपर — इसकी छालका पानी बालकर रस निक हना और राक्टर भिछाकर देना. अयवा, इसकी नड विसकर मिश्री मिछ त्र देना. घातुविकारपर इसका गोंदभी देना. (४) गरमी, प्रमेह और दरपर - कथीरियागोंद रातको पानीमें भिगो देना और प्रात

> ४२-सत्यानाशी. नाम-सं. स्वर्णशीरी: म. कटियोजा: 📝

उवाले हंम'वानीसे स्नान करानाः

मिथी मिलाकर देना. (९) झीणता और वायुपर-इसकी छाल डालकर

वर्णन— मराठीमें इमे 'पिनळा घोत्रा', 'बिलाप्रनी घोत्रा' और 'बिलाय' त' भी कहते हैं. यह हाथ दो हाथ ऊंचा होता है. मारे पेडपर छोटे २ कार्ट होते हैं. इमके बीन बारूय नैसे काले होते हैं. वे कागनमें रसकर उढानेसे तडनड बनते हैं बीरान जमीनमें ये पेट बहुत होते हैं. बोमोंका तेल निकल-ता है, इमकी जडकोंमी विसोराकी नडकी तरह 'बोक' कहते हैं. गुण इममें पिसोरा समान होते हैं. औपिपमयोग - (१) बीजूके विषयर - इसकी जड़की छाल बीडीमें खिलाना (२) साधारण विषयर — जडकी छाल खिलाना. (३) शीतपर—जड़की छाछ वीडीमें खिछाना. (४) गरमीके चेट्टे भीर मस्तेपर – इसका चेंप या जिडको चिमकर छगाना. (९) आसकी फ़्ली और जालेपर — इसका चेंप (दूव) आजना (६) ' आंख स्टनेपर – इसके पत्ते या फूछका रम अपना चेंप आंखेंमें छगाना. (७) दोच् होनेकेलिये – महका चूर्ण शक्तिके अनुसार सरम पानीलें

देना. (८) प्रमेहपर - इसके पत्तेका रस दो तोलेतक खतनाही थी। मिलाकर ९ दिनतक एक २ वार देना. (९) रक्तिपत्तपर - इसके पत्तेका रस गायके दूधने देना. ६ महीनेतक लेनेसे रोग जडसे नष्ट हो नाता है.(१०)खुनलीपर - इसके बीनोंकी राख तेलमें मिलाकर ल्याना.

४३-कांटेरी डावा.

इसका पेट जंगलों में होता है. रंग इसका स्फेद और उत्पाई लगभग दो हायकी होती है. सारे पेटपर काटे होते हैं. जायु इसकी ९१६ महीनेश होती है. इसकी मानी बनतों है परतु स्वाद उसमें बहुतही कम होता है. ४४—सवसी.

नाम-सः मद्रत्यूशीः म कटिशेवतीः

वर्णन-मर्ग्डोमें इमको पाहरी दोवती ' गुलाबश्चेवकी 'और , दोवती-गुलानभी कहते हैं. गुलाबकी तरह इसकाभी पेड कार्टेदार और पचे नोकिले होते हैं. गुलाबकेसेही आकारके इसमें सफेद फुल लगते है. वागीमें यह लगाया जाता है इसके फूर्लोका पाक और गुलकंद बनता है. वह विच और दाहनादाक है

गुण-सकेद सेवर्ती सारक, शीतल, ह्रय, गुक्रकर, लघु, कपेला, खादिए, सुर्भि, झाहक, वण्ये, तीखी, कडवी, रुनिकर, अग्निदीपक और निदीप, मुखपाक, रक्तिपेल, कफ्/िषन, रक्तिकार तथा दाहनाशक है. इसका फूल-शीतल, वर्णकर और वात, भिन्न, दाहनाशक है. टाक सेवती—रक्तिकृति,वींह्का विष और निदीपनाशक है वाकी सद गुण संभेद सेवती सदश है

१५-कातरवेछ.

मराठीमें इसको 'कातरी' मी कहते हैं. इसकी वेख होती है इसके पत्ते निर्मुहीके पत्ते नैसे होते हैं परतु इनमे वैसी उम्र गय नहीं होती. यह वेख झाडियोंपर बहुत होती है. गुणमें यह बहुत ठडी होती है औपिधमपीग— (१) गरमीपर—इसकी महका चुण ६

माशे पुराने गुडके साथ ७ दिनतक दी बार नित्य देना.

ृष्ठ६-प्याज (कांदा). नाम-सःपर्छाडु, संदक गुःडुगरीः म कांदाः

वर्णन—यह सर्वत्र प्रसिद्ध है. इसका पीया हाय सवा दाय छवा और सीधा तथा पचे नळी नेसे होते हैं. बीन इसके काले बारूद नेसे होते हैं. इसकी नरम टंडीकी तरकारी बनती है. प्यान छाल और सफेद दो नातका होता है. सफेद प्यान दवामें अधिक काम आता है. वह बड़ी पीछिक है. यहातककी कहाबत प्रसिद्ध है कि 'कादा और मदीं-का यावा.' सब प्रवासकी तरकारियोंमें प्यान डालनेसे स्वाद अधिक आ जाता है.

गुण—मकेद प्यान —बळकर, तीला, वृष्य, गुरु, मधुर, रुचिकर, दिनाव, कफकर, घातुवर्षक, निद्रामद, दीपक तथा सप, टद्रीण, वाति, अरुचि, रक्षपित, वात, पित्त, कफार्य, वातार्य, पभीना, स्वन और रक्षदिपंनाशक है. हरा प्यान (इतित पछाडु) के गुण सफेद प्यान सहग्र हैं. छाछ प्यान—दीतळ, वृष्य, स्निग्व, अप्रिदीपन, गुरु, तीला, मधुर, कुछ गरम, पित्तकर, बळकारक और कफ, वायु, सूचन, क्यें और क्रिनाञ्चक है. प्यानके बीन—वृष्य और दातक कींडे तथा प्रमेहनाशक है.

पाप रखना.-(१०) तंनाकू लग गई होती-प्याजका रसदेना. (११) उज्जातापर-भुना हुआ सफेद प्यान, जीरा, मिश्री और गायका थी दी। होजा मिछाकर देना. (१२) आच्छिपत्तिस गठेम जलना होता-सफेद रामके बारीक २ हुकडे करके आघपाव मीठे दहींमें मिछाना और कर.डालकर देना. (-१३) वीर्यगृद्धिपर-प्यानका रस शहद मिछाकर ना. (१४) डांसके काटनेपर-प्याजका रस छगाना (१५) बर्चा जन्दी बढनेकेलिये प्याज और गुड बिलाते रहना. (१६) आगरक्त पर-प्यानको बारीक काटकर ८१९ बार घो डालना और अच्छे दहींके साथ साना (१७) अतिसारपर-प्यानके रसमें अर्जीन मिलाकर देना (१८) सत्रकृष्ट्रपर-प्यान काटकर घोना ' और दहींके साथ खाना साथमें प्यान काटकर या भूनकर पीसना और घोमें गोली बनाकर नामीपर बांघना. केवल प्यान खानाभी अच्छा है. (१९) आंखेंक गरमीपर-प्यानके रसमें मिश्री मिछाकर रातको आंखेंमें छगाना और छाछ चंदन विसकरं आंखपर छगाना, (२०\) पुरुपल नष्ट-होगया होतो — सकेद प्याजका रस, अदरसका -रस, शहद और थी मिळाकर सुबेरे देना इससे <u>२१ दिनमें पुरुप</u>ल आ जाता है. (२१) घावमें दर्द होता होतो—प्यान बीरकर धीमें तळना और पावपर बांचना. (२२)- वी<u>र्ममृष्टिकोलेख और उरास्त</u>यर-प्यानका रस ६ माशा, घी <u>३ माशे, ग्राह्द ३</u> माशे निलाकर दीनों बार रेना और रातको आधासर गरम द्व शकर डालकर महीने दी महीतेतक पीनाः (२३) अपस्मारपर-सकेद प्यानका रस नाकम डाउना (२४) कांवरपर-सकेद प्यान गुड और पीडी हळडी बाछकर सुनह शाम छेनाः (२५) अछगमपर्-सकेद प्यान काटकर दोनां नथनासे संघनाः (२६) बद्धांको प्यासका रोग होनेपर-सफेद प्यान भूनकर महीन पीसना. उसमें वी डालकर गोली बनाना और मेने-पर लगाना. उपरसे एरंडका गीला पत्ता रखकर कपडा बाव देना. नित्य संध्या समय वह गोछी निकार्ल फेंकना और सिरको अच्छी तरह धाकर तालूपर गायका घी लगा देना साथमें सकेद प्यानका रस योडा जीरा मिश्री मिछोकर पीना (२७) भागकी ज्वाला या कू लग गई होतो-सफेद प्यान

एक भूमा हुआ। और एक कर्ना टेकर पीसना ! और जीरा दो माते त या मिस्री दो तोले मिलाकर खिलाना. (२८)वद,गाठ आदि पकानेकेलिन य-भूना हुआ प्याज पैसकर घी हल्दी मिलाना और फिर गरम करने बाव देना.यह सौन्य और उत्तम पुछटिस है. (२९)भाख स्टनेपर-प्यानई रम आखर्ष डालना. (३०)गायोके नाकसे केन्म गिरनेका रोग होते सकेट प्याज्ञ और गुढ पावसेर तीन दिनतक सनेरे देना साथमें परानी जिना विनीक्षेकी रुईकी एक मोठी बत्ती बनाना और उसका एक सिरा नहा कर धर्मा गायके नाकमें भाने देना. तीन दिनतक ऐसा करनेसे गुण हो-ता है. (३१)अर्रापर-प्यानको नारीक काटकर धूपमें सखाना. उसमेंसे एक होला मुखा प्यान घोर्ने तलना और तिल १ माशा तथा शक(र तोछे मिलाकर नित्य मीठे सेवन करना. (३२) पित्तविकारपर-सफेद रपाज काटकर मीठे दहींमें मिछाना और शकर साछनर खाना (३३) दाह दलती होता-प्याजके बीज निलममें रखकर पीना अथवा डाहके नीचे रखना. (३४)अर्रापर-प्यानवा रस थी शकर मिलावर खाना १७. क्यास.

नाप-स कार्पासी म कापद्यों य कपास
विज-न्यास दी प्रकारका होता है. (१) बाग या वर्से उगनेवाला
ओर (१) खेतोंमें होनेवाला पहली नातके कपासका पेढ कई वर्षतक उहारता
है और दूसरी जातका अर्थात् खेतमें उगनेवाला सिर्फ एकही वर्षेमें हो चु
कता है पहली जातके कपासका पेढ उसे ६ हापतक देवा होता है.
उसकीभी दो तीन नात हैं एकवा चीन खेतके कपास नैमा होता है.
दूसरेका बीन एंवा और काला होता है. खेतबले कपासका पेढ वेवल
राह हाथ द्या होता है इन पेटोंमें कपास जाता है निसके वस्त बनते
और हमारे द्यांगत रसा होती हैं. हमारे भारतवर्षेमें अनाम जानाव कपास उत्तयत्र होता है तबभी हमको करडोंकेलिय विलायका मुह ताकना पढता है यह वित्ती व सक्तिमात है। कपामके बान अर्थात् वि गुण-कपासका पेट-माठा, ठडा, दूधवर्षक, कुछ गरम, बछकर, कसे-छा, हळका और कफ, पित्त,तृषा,दाह,श्रम, श्रम,पाति और मूच्छीका, माश करता है. कपासका डींब् अपांत् फल-मूत्रवर्षक और वायु,रक्त-विकार, कानका फोडा, कपानाद और पूर्विकर्मका नाश करेगेबाला है. विनोला- दुषवर्षक, भारी, वृष्य, कफकत्ता और विकना होता है. कपास कुछ गरम, वातनाशक, हलका और भीठा होना है. औ।पविमयोग-(१)प्रदरपर-कपासके पत्तोंका इस अथवा जहके

भावलोंके घोवनमें निसकर दोनों बार पिलाना (२)अभी र्णपर-नागमें होने-बाले कपासके कोमल हेंडू अर्थात् फल खाने चाहिये. निससे राही तीन दिनमें राग दूर होता है.(३)सपदशपर-वागके कपासके पत्तोका रस ४१५ तोंछे पिछाना, दंशपर लगाना और नन सके तो पिचकरिद्धरा भातर पहुंन्नानाः (४)कंटमालपर-कपासकी जडका नूर्ण चावलोंके आटेमें पि-लाकर रेगा मिटनेनक उसकी रोटी खाना. (९) स्ननोंमें द्य लानेकेलिये-कपासकी नड और ईखकी नडको चावलोंके मोड (काओर्में) पीसकर देना. (६) स्तनरोगपर्कपासकी और पीठी तुंत्रीको गेहूंकी कानीमे पीसकर छेप करना (७) इंगळीके दंशपर-कवासके पत्तो, वचनाग और राईका छेप करना. अथवा धामके कपासकी जडको मनुष्येक मूत्रमें विसकर छेप करना अथवा कपासकी छकडीको विसकर छेप करना. (८) दबरसे देहमें खुनली आती हो उत्तपर-बागके कपामके पानोके रसमें कोली मीरी पीसकर देहमें मा-छिश करना और चार घडी पीछ स्नान करना. (९) धाव भरनेकेलिये पादहीके पत्तीके रसमें बागके कपामकी जड विसकर छेप करना अयवा नागके कपासका फछ और पाइडीके पत्ते वारीककर गोछी बनाना और उप गोलीको बाववर जमा देना इससे जल्दी बाव मिट जाता है (११)बोल्लके उक्तपर-कपासके पान और राई एकत्र पीस कर लेप करना अथवा कपासकी जढ रिवारको खोदकर निवालकर सो उसे चनानेसे विष उत्तर नायगाः (११) अफ्रीम उतारनेकेलिये-विनीले और फटकिरीका चूर्ण खानाः (१२)मूत्रके साथ घातु गिरता हो उसपर-चागके

कपासके दो पत्ते तीन और मिश्री मिश्राकर सेवेरे खाना.(१२)नाक और धेहमेंसे रक्त पडता होती—पुराने कपासका युवा नाकमें छोडना और दो तों छे कपासके पत्तोंक रसमें एक तोछा मिश्री मिश्राकर विख्ताना. (१४) अन्धीनपर—वागके कपासके पत्तोंका रस विलाना. (१५) दिश्योंके नष्ट पुष्प पर और ठीक समयपर रमस्त्रण न होनेपर—विनोधके तेष्टमें एक २ माशा इष्टायची, जीरा, हलड़ी और सिघवकी गोळा यनकर महीन कपडेमें बाबना और वींथे दिनसे योगिर्ने वह पुर्धिया रखना.(१६) ताव्यर—पागके कपासके कुंडका काटा देना. (१८) तत्राके अनिसारपर-वागके और कपासके कुंडका काटा देना. (१८) ताव्यर स्वाक्त के अनिसारपर-वागके और क्षाये कुंड (इंट्र) के गरम राखमें मूनकर रस निकालन और वह बचकी पिछाना. अयुवा उन फूछोंको माता ग्रीटमें चवाकर बचके ग्रीटमें खालना (१९)मिहतक शांत होने और मस्तक्रमूल दूर होनेकिछिये-विनीख तेष्ट अपाय दिनतक सिरमें ख्याना. (९०) अर्थपर-वागके कपासके पत्तीं का उपाय दिनतक सिरमें छ्याना. (९०) अर्थपर-वागके कपासके पत्तीं का उपाय दिनतक सिरमें छ्याना. (९०) अर्थपर-वागके कपासके पत्तीं का उपाय दिनतक सिरमें छाना. (९०) अर्थपर-वागके कपासके पत्तीं ज्ञान क्यायके दूरमें पिछाकर तीन तीरितक देना. (२१) अग्रवुक ज्वरपर—मागके कपासके पत्ती गायके दूरमें पीस गरम करके अंगमें छाना।

४८. कप्रवेल

नीपधिमयीग-(१)पेट दुसनेपर इसके पत्तेका रस देना

४९. कपूरमींडी.

वर्णन-इमका पेट पहाडी श्रेदशमें होता है. क्ष्याई इसकी ६१७९१५ और पत्ते बागमें छमनेवासी रूई (नानण बजा) नेसे होते हैं.फूछ इसके सफेद न्नीर जद सुगंधित हे।ती है.यह महुत रोगोंपर काम आती है और पहाडों-की तराई (तउहरी)में उची नीची जमीनमें इसकी उत्पत्ति है अनेक रोगों

पर यह काम आती है

श्रीपीपमपीग्न-(१)सपैदंशपर-इसकी जह ध्माशा विसकर पिछाना (२)आगंतुक वावपर--इसकी जह विसकर रुगानेसे वाव साफ होता और मस्दी मरता है. (३) भगंदरपर--इसकी जह विमक्तर दिनमें १।४ बार छाना और एकभार पीना. (४)झणपर--नड -ठेडे पानीमें विसकर ६ माशे होतों बार पीना और रुप करना,तथा जहकी छाछ चिछममें रखकर पीना (५)रक्तिपत्तपर--इसकी जह १ ते।छा ठडे पानीमें विसकर नित्य दोनें। बार ६ महानेतक पीना. (६)गंडमाछा और अधिरोगपर--इसकी जह ठडे पानीमें विसकर नित्य हेप करना.

५० कॅाफी (कहवा.)

वर्णन-अरन, हिंदुस्थान, हिंद्महासागरके टापु और वेस्ट इंडीनके टा-पर्ने काफी बहत होती है.इसका पेढ़ तीन चार हाथ ऊंचा होता है इसमे अधिक बढनेपर छाट दिया जाता है. इसका रंग बहुत हरा और फूछ सफेद चमेली जैसे होते हैं. सगंचमी उनमें अच्छी आती है परंत वह अधि क समयतक टहरती नहीं है. फुछ खानेसे आठ महीने पीछे इसके फछ पककर तैयार होते हैं.फल कुछ लगे और पकनेपर लाल होते हैं.फल पफ-नेपर काकी निकालकर सुखाई जाती है. एक एक फल्में प्राय: दो दो काफी और एक एक इसपर सेरमेर आया न सेर काफी निकलनी है काको जार देन देन हुए हुए राज्य जाना है है इसको पहले दूपों अरान और मुगल लोगों में कारी पीतनी बढ़ी चाल है. इसको पहले दूपों भूनकर कूटते हैं और पीछे चायको तरह नताकर दूध दाखर मिलाकर पीते हैं इसके पीनेसे बारीरकों झसी और आलस्य मिटता है तथा रक्तपृ-दि होती है. रातको यदि नागरण हुआ हो तवमी काफीकी सह।यतासे अन्न पण जाता है और कुछ उपद्रव नहीं होता. आजकल हिंदुस्थानियोंमे शकी पीनेकी पहत बाछ हो गई है परत काकी और बाय दोनों गरम हैं इसलिये यहाकी गरम हवामें नित्य बाय और काफी पीना हम छोगोंकेछिय कभी हितकर नहीं ही सकता. आवश्यकता पडनेपर गरम२ काफी रेमी २ पीछेना. परतु निस्यको आदत अच्छी नहीं.

५१. करेला.

- माम—सं कारपेहा ग्र. कारेडी म कारडी, कारेडी . वर्णन—इसकी बेछ होती है. करेडे कड़वे होते हैं परंह इसेक सा होग जीतिपूर्वक खाते हैं. यह जाय. एक बाडिश्व डंबा होता है. इस होरी और सकेद दो बात होती हैं. इसकी माजी, तरकारी, छीकियां सा खार चटनी खादि बनती है.

गुण-छोटे करेछे-बहुत कडरे, अप्रिशेषक, ल्हु, उच्ण, शीत मेदक, स्वाद, पव्यक्त और अरुवि, कफ, शाहु, रक्तदेष, उदर, रुवि वित, पाडु और कुष्टनाशक हैं. बढे करेछे-तीखे, कडवे, अप्रिदीवक अवृष्य, भेदक, रुविकर, खारे, ल्हु, वातछ, वित्तनाशक और रक्त दोष, पाडु, अरुवि, कफ, खास, वण, कास, स्वाम, कोठरोग, 'कुछ प्रमेह, उत्तर, आस्मान और कावरनाशक हैं.

औपिवियोग — (१) पिचिविकारपर-करें छे व चौंका सा देता. इसमे वमन होकर पिच गिरैंगा और वमन न होगी तो एक दो दहन अवश्य होंगे. उतारनेके छिये घी चांवल सिलाना. (१) शीते पूर्व क कफ, पिच, जनरपर-करें छे व चौंका रस गींग निलाकर देता. (१) रतों वेपर-चाँके रसमें काली भिरच विसकर आजनेसे ती दिनमें गुण होता है. (४) देहमें पारा पूर निकला होता-करें लें जी ना देतमें गुण होता है. (४) देहमें पारा पूर निकला होता-करें लें जी ना विसकर पिलाना. (१) ना बोंको वेटमें देहें होता है उसपर-करें छे हे चाँचों सा एव वेसमर थोटी हल्दी डालकर पीना. इससे वयन और दन्त होजर पेट साफ हो जायगा. (१) निपूची (अजीर्ण) पर-करें छे रस मी हो लें मिलाकर देना. (७) रक्ता श्रीपर-करें छे पत्ते या पलका रस छोटी चपचीमर शक्त के माय देता. (८) मूला पातपर-चरें छे उन्हों के पत्ते अहसे के पत्ते पत्ते ते समें नवारा हीग डालकर देना. (९) मूला पातपर-चरें छे उन्हों के पत्ते अहसे के पत्ते अहसे के पत्ते ना स्वत्ते हो सामें व ना श्रीपर व रहना सह ते ता सामें व ना सामें सामें व ना सामें सामें व ना सामें व ना सामें व ना सामें सा

५२. करीक. साम-सं. करीर, म. कार्यी.

वर्णन-कोंकनमें यह गृष्ट सन जगह प्रसिद्ध है. करील, सीघा ५ १ है हाय उंचा बढता है. टट्टी और नाड आदि ननीनेमें यह काम आता है इसके फूटमें मकर्रद बहुत होता है. उसकी छेमाकर मिस्त्रयां शहद ननाती हैं.

बौपधिमयोग-सुआ (प्रमूत) रोगपर-करीलके बीज वकरीके मूत्रमें

७ दिन देना.

५३. कारिंदाः

वर्णान-इसकी बेज होती है. मराठीवाले इसकी 'करादा' भी कहते हैं. इसके पत्ते कुछ गोल होते हैं. इसकी बेल छोटे पीपेके बराबर ' अ'नी होती है 'और बदतीभी इतनी अल्दी है कि एकही दिनमें १-१। हाय ऊंची हो नाती है. बेडमे डेड र बालिशतकी दुरीपर गाउ होती है और वहांपर पत्ते। छगते है. गाउमेंसे अंकुर निकलकर शास फैलती हैं और गाउके नीचेके भागमें कीम लगकर छोटे २ फल लगते हैं जो बढकर आमके बगवर हो जाते हैं. वेछ सूख जानेपर उसकी मदतक नमीनमेंसे सोदकर निकाल ठेते हैं. इसमें मीठी और कहवी दो जात हैं. मीठीजातकी छाल काली और कहवीकी छाल नरम होनेपर सफेद होती है परंतु पुरानी पडनेपर दोनोमे कुछ अंतर नहीं दीखता कड़वी जात कोंकनके जंगलोंमें बरसातके दिनोंमें अपने आप उग उठती है. मीठीजातके फल भूनकर या डाल बनवाकर खाए जाते हैं. फलाहारमें इनका उपयोग होता है. इसकी खीर बनती है, कपतले और चकाविया बनती हैं. इसमे रुचि अच्छी होती है. कडवी जातके फल खोनेसे चक्कर, वमन आदि उपद्रव होते हैं तबभी गरीव आदगी उन्हें साते हैं. परंतु उनसे होनेवाले उपद्रवीको रोशनेकेलिये वे लोग पहले उनका छीलकर पतले २ टुकडे करते हैं और राख लगाकर पानीमें उनाजते हैं: फिर साफ पानीसे घोकर उनकी सुखा जेते और तब तेलमें तलकर खोड़े हैं.

अपिधप्रयोग--(१) मुखांपक नेपर-टमके मुखे पत्ते और पेठे मुखे छिठकेकी चिल्ममें रखकेंर धूमंपान करंना. (१) अर्थपर इसके फलकी भूनकर छिलेंका निकाल डालमा और गूरेसे दुग्ग मिश्री और वी गायवा मिलाकर छोटे आमके 'चराचर 'गोली बनाक खाना. बराचर ऐसा करते रहनेसे रोग नष्ट होता और यातु गृढि तथ पुष्टता होती है. (१) उपद्शपर-कद्मी जातका फल पान वर्षसे अधिक समयका हो सो ज्यानमेंसे खोदकर निकालना और उसपरहें पत्ते तथा काली लाक छील डालना. किर उसको कीसकर लागामें मुखाना और चूर्ण करके रख देना. यह चूर्ण के भागी गायके कचे दुधमें पानेस स्वालकर ह रत्ती जीरा और २ तीले मिश्रीसहित दोनों बार लेना. (१) पेट दुखने और अतिसारपर उपर नं. १ में लिखा हुआ चूर्ण वीमें गोली करके खाना. (१) रक्तातिसारपर-कहनी जातका फल भून छीलकर बारीक पीसना और नीरा, मी तथा शक्तर मिलाकर लेना.

५४. च्युवासी.

नाम—छ छ्युद्याक्षी म कारिवणा घर्णन—इसका पेट बेछ जैसा होता है गंदी, जमीनमें यह पेट बारहों महीने रहता है और बार्गोमें तथा बरके कुक्षेमेंथी छणाया माता है इसके पत्ते चूहेंके कान जैसे और दो अंगुछ चौडे होते हैं. इसका बढ़ा बिस्तार फैछता है पत्तेकी चटनीभी बनती है.

अभिप्रियमिन् (१) आखों के आगे नकर आते होतो बाह्मीके पानका सस सिर्स छगाना. (२) छोटे बच्चोंका शब्दीचार स्पष्ट होनेके छिपे—नित्य प्रात इसके गींछ पत्ते खिछाना इससे जीमका माटा और कढ़ापन दूर होता है. (३) पित्तनन्य अपस्मारपर—झाझोंके प्लेका रस और वी मिछाकर पकाना और पी सिन्द होनाय वन सेवन करना. (४) उप्णता और ग्रुज कुन्दूपर—माह्मीके पत्ते निर्मा कर देना. रसमें सिगोकर कपढ़ा नामीपर रखना आशोंमें गरमी होतो पह सा सिरण कुगाना. (६) गरमिस चेंके शारीरमें गर होनानी है

िका- यस और कदंबकी छालका। रस तथा शंखनीस और गायका मी मिलाकराशीरमें मालिश करना. (६) मुजनपर---मासिके पत्तीका लेप करना. (७) बर्चेकि जितिसारार--पत्तेका ससदेना. (७) बर्चेकि जितिसारार--पत्तेका ससदेना. (७) बर्चेकि जितिसारार--पत्तेका ससदेना. (७) बर्चेकि ज्ञानाव, विताम, क्ष्मिरपर-मासिके एत्तेका स्त ६ तोली. स्ली-क्षाना व्यक्तकरादका वर्षे १ मानो और --उत्तनहीं महार निल्लेक सेगर--मासिका समें प्रवान मासिक करने स्वान है. (१०) मालिक सेगर--मासिका समें ज्ञाब ने प्रतान है. (१०) मालिक सेगर--मासिका समें ज्ञाब ने प्रतान करने स्वान स्वान करने स्वान स्वान स्वान सिक्त स्वान स्व

५५. काले तिल. [

ताम-स. क्रम्यतिक म. कार्को स्वतास्ति । वर्णम-यह पान्य पश्चिमी वाटपर बहुत होना है. विलंका पेट लाय-ग डेट दो हाथ ऊंचा होना है. पीले रंगके इसमें फूल लाते हैं, जब इसमें फूल लाते हैं तब हमका सेन दूरसे वडा संदर लगता है. इसका-रंगाका-ला होता है. तिलका तेन निजला नाता है और खाने तथा मलानेमें काम आता है. तिलके पेट गायाके। बराए नाते हैं,

औपधिमयोग-(१) ने सोगपर-नित्य सोवेसमय-काछी तिल्ली

(तिज्ञ) का ताना तेल आखर्मे डालना.

५६. सफेद काकमाची. नाम-स काकमाची मकावजी पाइरी:

वर्णन-इसकी नेछ होती है. पन तिद्दछ अपींद तीन र का मुच्छाता. छा और ने(हसूर होना है. बेछका रूप पहले तार्पकासा छाछ और पीठे सकेदाहीता है. बहुनसे मांत्रीमें यह बेछ, बाद और झाडियोंपर छमती है.

गुग — पह रसहावमें उटम, कडडी, तीखी, रसायन, बृट्य, हिनय, स्वर्थ, हय, बाहुबर्द्धक, नेड्य, राचिकर, सारक, व्यु और कफ, शुब्र, कर्म, सुन्न, विदोष, कुछ, कर्ड, कर्मकीट, वातिसार, हिचकी, वाति (वनन) नेखांसी, दमा, व्यर, हदाग और मेहनाशक है.

भीष विषयोन—(१) मुझते प्रावः होनेके विय-इपकी जह कारते बांवना. (२) प्रदार ट्रिका जह बाव को के बाव ने पीतकः र देना. (३) आपात खुछनेके किय-इपके जार सकेद विरान्के पान, बच और कुट, समयानको मुखाकर चूर्ण करना. इसमें पीपरका चूर्ण मिछाकर राहदेशे पिकती। मुगरिके नारवा गोडी बांना और गोडी मुंहर्ष रसकर रस उतारना. (४) उन्होंपर—इसकी जह और हींग मिछाकर देना. (५) निद्रानाश दूर होनेकिये—रसकी जह चोटीमें बांदना. इसो नींद आवगी. (१) अन्हापितपर—इसकी जह चोटीमें बांदना. इसो नींद आवगी. (१) अन्हापितपर—इसकी जह के कुता स्वरात पोडी मुने हींग पिछाकर देना. (५) माहुस्यानमें कह क पहनी होती—इनकी जह धंदे पानी या गायके कही दूर्यमें पीसकर मिश्री मिछाकर उक्तिके अनुसार देना. (८) मुतजरपर—पुण्य संकारियों सफेद काकमाचीकी जह छाना और छाछ मुतसे बांहपर, अयवा गांचे पा सिर्स वायना.

५७. कावळें.

क्यांन—मोमांतक देशकी तरफ और वसर्शनांतमें होता है इसीसे यह नाम पराठी मापाका है. इसका श्रीइ हाम ऊंचा कुल होता है. असमें पान इमक्षी जैसे और हरे मटरके बराबर नाधुनहेंसे रंगके गोछ फ़ळ क्यांते हैं निनको बच्चे खाया करते हैं.

५८ः कसौदीः

नाम-सं. कासमर्द. ग्र. कासुंदरोः मः कासविदाः वर्णन-यह पेट कमर बरावर द्वंचा होता है, पूछ पोछा छगना है, और फर्छा द्वुदा नैसो मोटी और छंत्री होती है. पेट इसका बाडके पास बहुत होता है. सूर्ण-तीसी, कडबी, मधुर, उष्ण, रुप्किर, पायक, दीपक, फंट ञ्चान्तकर, माहा, उपु, रूस और कफ, अनीर्ण, वायु, कास, वित्त, विष, क्रमि तथा विधूचिकानाशक है. पान च्छान पाककान्त्रें तीखे, उप्पा, उद्यु और दमा, खासी तथा अरुचिनाशक है. फूट कास, खास और दर्भवातनाशक है.

औपधिमधीग— (१) दादार-नड धिसकर लगाना अथवा पत्तेका रस नीवृके रसमें मिलाकर लगाना. (१) हिचकी और श्वास पर—इंसके पत्तोंका काढा देना. (१) सुननपर—वकरीके दूपमें इसके पत्तें पीसकर लगाना. (४) पारा उतारनेकेलिये—इसके पत्तोंका रस पिला-ना. (९) शीघ प्रमृत होनेकेलिये—इसके पत्तोंका रस पेटमें पहुंचाना. (१) कानमें डांस या मच्छर आदि धुस गया होती—इसके पत्तोंका रस कानमें डालना. (७) दाद, इन्छ, किंट्स आदिपर—इसके पत्ते कानमें पीसकर लेप करना. (८) मिलावेंके विपयर—इसके पत्ते पीसकर लेप करना.

५९. कासालू. नाम--मं. य. कासाळ. म.कांसा

नाम--मं- गु. कासाङ्, म.कांसाङ्, कांसाङ्बतः वर्णन—इसकी काली और सफेद दो जात हैं. इसके पान और इंडी, काले अल्के पत्ते और इंडीसे बडी होती है.

गुण — कासालू मीठा, पथ्यकारक, दीपक, रुविनद् और कफ-बात-नाशक है.

आँ पाधिप्रयोग—(१) अल्जी नामक गांठको साड्फर्त कासालूंकी गांठ पानीमें विसकर लेप वरना. नमकीन वरतु न खाना.(२) गांठिया वायुपर—काले कासालूंकी गांठ और नेंद्रीको नेल्की गांठके बारीक २ ८ करे करे के बार पुरिश्या नामा और गरम तवेपर तयारकर सेंक करना. (३) की पायक होने मेंद्राष्ट्रिये मुनकर १ मारो रास निकालना और गायके द्र्हीये गांचिक के बीर लगा और गायके द्र्हीये गांच करके ७ दिनतक देना. इससे कक और लार गिरेगी. खतार—धी, बावल. (४) वर करवी फूटनेके लिये—कंगली कासालूंकी गांठ ठरे पानीमें धिसकर बूँदें (टिपकिया) लगाना. वर्म सूंच जायती जन्हीके अपर किर कुँदे लगाना. इस १२६ २१४ भार लगानीसे अपायती जन्हीके अपर किर कुँदे लगाना. इस १२६ २१४ भार लगानीसे

छिद्र होकर रोग वह जाँयगा. (९) उदररोगपर—काले र कासार्ल्की 'गॉ-. एक एक स्तील न पुकडोंकी नारियलके रस और स्थाडे 'मानरुमें।मिराना और पकाकर खीर बनाना. उस्में गुड' डारुकर एँक या दो दिन पिछाना. इससे मछद्वारसे रोग निकल जाती है 'उतार-चांवलोंके माडमें भी डालकर देना. गुंहमें खुनली जाने लगे ती को सम 'अथवा इमडीके' पानीका चुरुछू भरके डाङना (१) अन 'और पित्त-विकारपर-काळे कासाल्की 'उडीको गरम रार्थमें भूनकर रस निकालना उसमें पाच सरतक नारियलंका रस और आधारिरतक माले केंगंनीके पिसे हुए बीज मिलाकर मंदाग्रिपर चढा देना अवतंक पानी न गल जाय तबतेक उसे आगपर रखना और ऊपरेस तेलकों 'अंश नि-'काडते रहनाः यह तेल आलमे लेकर 'गरदनतकके भागमें दिनभरमें दो बार माडिश करके जज्ब कर देना (सुखादेना). (७) पाडु रोगपर-जडसहित कासालूका चर्ण ६ मासे दूबके साथ देना (८) जले।दरपर-कासालूको गाउँ एक तोला उछमें पीसकर देना (९) कठेनिव्हा बरनेपर-कामालूकी उडीकी राख लगानेसे वह ठीक हटता है (१०) अनंतवात और शिरोरीगपर-काले कासाल्की गाठके बारीक २ दुकडोंकी पुरिग्या बनाना और गरम तवेपर रखकर सेंक करना भें भार योडी देर पीछे उसे मस्तकपर वाघ देना. (११) सर्व प्रकारके वात्विकारीं १र-कासाट्की गाटका रस, नारियटका रस-और द्वकी ंसीरं मनावर साना.(१२) बंतुपर-कासाल्की गाउकी 'राख २18 रती _शहद या पानीके साथ देनाः

६०. कृष्ण सर्ज्रिकाः

्वर्णन-यह व हवे नीमवी जातका युरा-महााद्रि पर्वतपर होता है. रहमके पत्ते एक फुट छवे और दें। हिस्सीमें बटे हुए होते हैं एछ समेर न्और त्यम नापवाछ होते हैं. फछ सजूर जैमे परंतु बहुत ब उवे भ्रोते हैं. , ,। भौपिमनवोग-(४) पिता गिरानेकेटिये-इसकी पीमकर। बटाना. ५(२) क्तरसे जीभ खरदरी होगई हो उसेनर् और छख पकनेपर-इसको पीस-कर लगाना (२) कनखेन्रिके इंकपर-इसको तेलमें पीसकर लेप करना. (४) पेटज्लपर-इसको विसकर देना.

६१._काली नेल.

्रचर्णन—यह चेल प्रापं झाडियों और बाहोपर होती है, इसके पत्ती को आकार कुछ २ एरंडके पत्तींसे मिलता है परंह लबाई जनसे अधिक होती हैं:

जीपिपपयोग—(१) कर्णमूल, स्तनरोग, विसरी, मस्तक्के इंपरकी और 'सारोरे उपरकी फुन्सीपर—इसेकी जह 'यह पानीमें पासकर लेप करना (२) एक जातिके संपर्के विषयर 'इसके तरम पत्तें और नायकलका रस शक्तिके अनुसार तीन दिननक देना, रोजे बार. उतार—काली हलसी अपना लाल आसरे एका रस देना. विषकी गाठ पड गई होतो उसपर—इसेकी जंड बांवना. (२) जुएं मारनेकेलिये 'इसेके पत्तेका रस, कपूर ,और थोडा पानी बोट-कर रातको बालोंमें लगा देना और उपरसे इसिके पत्ते । बांधकर, कपडा लगेड देना. सबेरेही सब जुए मर नायगी-

६२, किंजल्क.

×15

ं वर्णन—इसका यूस बडा-और पत्ते छन्ने होते हैं: छम्डी ईमारतके काममें अच्छी होती है. नाद टोनेमें बचनेकोछिये कितनेही 'छोग इस-क्षी छन्ने सदा अपने पास रखते हैं इसको 'मराठोंमें 'भेकेंद्र छ ' मीं कहते हैं.

आँपि धिम्मोग--(१) कर्की गपर-इसरे पत्तेका रम देना (२) विष्विचापर-इमके पर्तोका रस पावस्तिक दे देना (३) कर्णमृत्रपर-इसके पत्तेका रस पावस्तिक दे देना (३) कर्णमृत्रपर-इसके पत्तेका रसमें भिस्ता घी और सेंग्रा नमक डाल्फर विनयसमें थाई बार कामेमें डालना. (४) वान बहनेपर-इसके क्रोमल फलवा और लालका रस मिलाकर डालना (५) विसर्प और विस्कीट कपर-इसकी छालके स्समें कोमल दूर्यों और बावल भीसकर हेप करना.

-28

६३. कटभी.

नाम - स. कटमी. म. किन्हई.

वर्णन-इसका वृक्ष बडा, पत्ते छंने-वर्तुछ और फल्रिया चपटी हो हैं, पेदका रंग कुछ सफेद होता है.

गुण-नहां सफेद कटभी-तीखी, उच्ण, कपैडी, कहभी और नार्ड झण, रक्तदोष, ममेह, विष, क्रांमे, म्वेतकुष्ट, कफ, ब्रिदोष, झण शिरोरोग और अनीर्णनाशक है. इसका फल-धात और कफवर्द्ध है. गोंद-गुरु, वृष्य, नस्य और बातनाशक है. छोटी सफेद कटभी उच्ण, वीखी और कुष्ट, कफ, रक्तदोष, मेदरोग, नाडीव्रण, विष्,मेह रूमिनाशक है. काडी कटभी-उच्ण, वांखी, और गुल्म तथा आध्मान च्छनाशक है. बाकी सव गुण सफेद नैसे हैं.

अै।पीधमयोग-(१) कंडू और दादपर-इसके पत्ते पीसकर छााना

६४. किरमानी अजवार्तनः नाम-सं चौरः म किरमाणी सीवा

नामन्य चार में किस्साणा भाषा वर्णन-मंराठीमें इसको 'भोर लोंबा' भी कहते हैं. इसका उत्पत्ति-का स्पान परिश्वाया है. परिश्वाया और अकसानिस्थानसेही इसका सीज हमारे यहां जाता है. स्वाद—इसका कुछ कड़बा होता है. इसके सर्वको अंग्रेजीमें 'सँटोनाइन ' कहते हैं सन् १८२० में एक रशियन वैद्यने यह सत्व क्षेप्यन निकाल था. उत्पिपर वे इसकी राश्वार विद्यत्तिका मात्रा रानको शक्रके साथ देते और संवेर संटिका काथ या एरड(रेडी) का तेळ देते हैं. सॉटका काथ छियेबिना इस द्वारा दुजमी असर नहीं होता. इससे यह दवा छंगडी समझी नाठी है. आनकछ हमारे मारतवर्षमें इस दवावा बहुतही अचार होगया है परात छोग करानेम पाट्या होता है, 16 इसके ग्रहपर परवह मार्वकाओ हमारे यहा अनेक द्वार्था है. साटियानमें निमको 'मारवंटी 'अषा 'मुरवंर'क्हते हैं वह पेंट इसी जातका है जिसका वर्णन आगे होगा.

गुण-मह कदवा, उप्म, तीला, तीरण, अग्निदीपक, कृम्प, छनु

और त्रिदेश, अजीर्ण, कृषि, शूल और आमनाशक है. बाकीके गुण अनवायन समान हैं.

औपधिमयोग-(१) क्रिमिरोगपर-सनेरेही इसे ठंडे पानीमें छेना अथवा बीडीमें चुरटकी तरह पीना.

६५. चिरायता. (चिरैता.)

नाम-सं किराततिक, भूनिक मः किराईतः गुः करियातूं । वर्णन-इसकी दो जात हैं.(१) सांट्या जिसमें पत्ते और छंवे रितनः खेंसे होते हैं और (२) गाट्या जिसमें गाउं होती हैं. इसका पेढ छोटा हाय डेढ हाय ऊचा और पत्ते छोटे २ तथा छने होते हैं. सांका चिरा-यता इस देशमें बागोंमें होता है परंतु माट्या नेपालसे आंता है. यह बहुत कडवा होता है.

गुण--चिरैतासाट्या-वातल, कडवा, वण, रोपक, सार्क, शीव, पध्यकर, छन्न, रूझ और तृषा, कफ, पिच, कुष्ट, कडू, सुनन क्मि, सिर्झिपातज्वर, दाह, जूड, मेह, बग, खास, कास, मदर, शोप. अर्श और अरुचिनाश्चक है. चिरायतागान्या-कुछ उटण, योगवाहक. छषु, कडमा और वित्त, कफ, शोय, रक्तरोग, तृषा और ज्वरनाशक है नाकी सन गुण पहछेके से है.

औषधिमयोग- (१) आम, वात, नीर्णज्वर और सब प्रकारके गरमीके रेगोंपर-रातको तीन माझे चिरैता २ तोले गानीमें भिगो देना. सर्वेरे उसको छानकर २ रत्ती कपूर, २ रत्ती शिलाजीत और आधा तोला शहद भिलाकर शिनेसे ७ दिनमें गुण हुएविना नहीं रहेता और रोग मुक्त होकर शाक्ति आती है. यह अनुमवसिद्ध है. (२) साधारण सर्वेजनरपर-चिरता, सोंठ, डिकामालीका अष्टमाश काथ करके रख छोडना और दिनमें तीन बार लेना. (३) नलविकार और पेट दुखने.. पर--चिरैताके गीले पत्तींको पासकर रस निकालना और काली मिरच,हींग और संघा या काला या बहनमक डाछकर देना इससे अजीर्णभी मिटता है. (४) कपकपीपर (दिन्में १०१५ नार स्वतः कपकपी आती होतो

उसका... कारण अस्थिमत् जीणीव्यर समझना.)- गाठचा विरेता साँठ, फुटकी,छहारा और कुरैयांकी जड़की ठालका काथ शहर मिलाकर देना (५) आम्लापितपर-चिरैते और मंगके - कायमें शहदा मिलाकर देना (६) हरतालके विषयर-चिरैताका खार्थ देनात.

६६. कोरैया.
नाम-स कुटन सु कड़ा, म जुड़ा,
वर्णन स्मने जुरेया ओर जुड़ामी कहते ह सहानगंदी हुन है.
इसकी ऊंचाई, दी० हाथेस अधिक नहीं होती. पत्ते इसके बदानकी त-रह छने होते हैं कॉकनमानमें, इसके पत्तें बहु काम, आते हैं. इसके फूर्लोकी तस्कारी बनती है फर्ट, इसकी पत्तरी आर छन्नी होती है और उसका अनार तथा साग ननता है, फलीमेंसे जो जैसे छने बीन निकलते हैं, उनको 'इंड्सी' कहते हैं बीज और जड इसकी कडबी होती है. जडका पाक बनता है उसकी ' क़डापान ' कहते हैं **इ**नकी सफ़ेद और काली दो जात होती ई.

गुण-सफेद कोरैया-कडवा, तीखा, गरम, अग्निदीपक, पाचक, कसे टा, रुज, ब्राहक और रक्तदोष, कुट, अविसार, विचार्श, कफ, तृष कृषि, जर आव और दाठ। शब ह काला कोरैया-रक्तदेष, अर्श त्वन्दोप और पिचनाशक ह नाका सन गुण सकेद कारिया निसे होते हैं.

औपिषमयोग -(१) छाँमपर-कोरैयाकी नड विसकर वैसीही अयवा वायविडमका चूर्ण भिछाकर देना (२) अतिसारपर-इमकी छाछका स्वरस देना अथवा छाउका पुरुषक अर्थान् कपढमाँसे रस नि कालकर शहदके साथ देंग (३) मूज्छ-जूपर-(इ.नी और निसे।यरा-चूर्ण द्वमें या चावडोके धारनमें देना (४)फुरशा नातीरे सर्परे निषपर-राडे कोरियाकी जहकी विसंकर उनमें आया माशा इहकी रा कुर्ग मिलाकर देना. अथवा छालका रस निकालन र न्वा (५)माधेके फुन्मीपर-कोरियाकी छाल और सेंचा नमक गोमूलमें पीसार देव करना (६) जावर और वर्ष प्र

कारक विषयर-काल कोरैयाके अंकरका रस चार पैसेमार ३ दिनतक देना. पथ्यमें घी-चावल साना, नमक नहीं खाना. (७) नल फूलने-" पर-भेने हए इंडनौका चूर्ण पैसामार, और वी , पैसामार मिलाकर ७ दिनतक देना. (८) जीर्णज्यरपर-कोरैयाकी नडकी छाल और गि. छोयका काथ देना. अथवा रातको छाछ भिगोकर संबेरे, वह पानी पि-छाना. (९) कान बहनेपर-कोरैयाकी छाटका चूर्ण कपडेसे छानकर कानमें , बाह्मा और खपरसे 'मखमडी' वनस्ताके पत्तीका रस निचोडना. (१०) मुत्रकुट्युपर-कोरेयाकी छाछ गायके दूधमे पीसकर देनेसे कठिन मूत्रकुर् च्छ्काभी नाम होगा. (११) परिणामग्रूडपर-इंद्रनौका चूर्ण गरम दूधके सापदेना (१२)बालकके अपचनकी अतिसारपर-कीरैयाकी जड छाउके पा-नीमें विसकर थाडी हींग मिलाकर देना.(१३)बालकके भयकर अतिसारपर-कोरियाकी नह और मुगलाई अरंड (रतनभात) की जह छाउके पानीमें , विसकर थोडी हींग मिलाकर देना (१४) बातशलपर-इट्टनांके कांढेमें काला नमक और मूनी हींग मिलाकर देना. (१९) गायों के कुंदरी गपर अर्थात् गाएं मूला छेड (गोवर) फरती हैं उसपर-कोरैयाके कीमछ, अमको कृटकर पायसेर रस निकालना; और उसमें उतनाही नारियड---का रस तथा आध्याव गुड मिलाकर दिनमें दो बार सात दिनतक देना. (१६) सब प्रकारके अतिसार, संप्रहणी, पांडु और नीर्णाज्वरपर-कोरियापाक-कोरियाकी जडको धोकर छाल निकालना और पानी डाल-कर उसका रस निकालना. रसको आगपर रखकर गरम करना जब वह साघारण गाढा हो जाय तत्र उसमें अनुमानसे सोठ, मिरच, पीपर, जाय-फल, माजूफल, जायपत्री, लॉग, बायितडग, मरोडाफली, कीमल बेलफल) और नागकैशरका चूर्ण मिटाकर चने बराबर मोटी कर हैना. अति-सार और संप्रहणीपर यह गोछी छाछके पानीमे हींग मिछाकर देना अथवा मीठे दहींने सोंठके कायमें या वीमें देना. छीटे बचोंकेलियेमी यह दवा बढ़े कामकी है. पाड़रीगमें यह गाली गोमबके साथ देना.

(१७)वातज्यरपर-कोरैयाकी घडकी छाछ १ तोला वारीक पीसकर पानीम . बालकर लान लेना किर थोडा अनवाईन पीसकर एसमें *सलना* और एक दहकता हुआ अगीरा (केायला) उस पानीमें डालकर बुझा लेना. र पानी देनेसे वातज्वर भिटता है. (१८) विसर्पर-साप रहता है उस जमी परकी कोरैयाकी जड गरम पानीमें विमक्त नित्य दो बार १४ या २१ दि देना (१९) सर्वातिसारपर-कोरैयाकी छालका काय, अप्टमाश करने उस अवीस निलाना और यह पिलाना अपना कोरैयाकी जहनी छाल औ अतीसका चूर्ण शहदके साथ देना. (२०) मृत्रकृष्ट्रपर-कोरैयाकी छा दहींमें पीसनर पिलाना. (२१) कुटनाष्ट्रकावजेह-कोरैपाकी जडकं छालगीकी पाच सेरका १६ सेर पानीमें झाप बनाना. नव आठवा हिस्स रह जाय तब छानवर किर उसको आगपर चढाना. जब वह गाडा होनाय तब उसमें पाठ अर्थात् पाढ (पाडा) सेमरका गोंद, धायने फूल, नागरमोपा, अतीस, छनवनी और कोमडवेडका चार चार तोटा चूर्ण डा-छकर अवलेह बनाना इसको पानी, गायके द्व, वकरीके द्व अधना चावरोंके माडके माथ देनेसे नातिसार, संग्रहणी, रक्तनदर, रक्ति त्त, और अर्राका एक्त बंद होना है. (२२) वातपुरम, व यु, क्षय, वं द् (पुनरो) और ज्वरपर - कोरैयाकी जड़की छाठका पुरंप क काइना) से रस निकालकर देना.

६७ केंद्र

र्मारी नेल चमेलीकी चेल मेसी होती हैं आखिन-कार्निकर्षे राम् पूल मान लगते हैं इसके कुल बेला नेसे रोने हैं। वरंत कुर जेवे रोने हैं सुगोधिमी बहुत नेन रोती हैं, वरत लग्न होती हैं भैन-बैशापमें रसका भागभी रोता है

६८ कायफल

नाम स उमी, उम्रदिया तु कायकर म अमा पूर्णन-कायकड़ा पेट रोहिन पानमें बहुत समिस है इसके परी

छंब आर पत्तर्छोंके कामके होते हैं. फल बेल (बिस्वफल) जैसा गोल होता है. लाल और सफेद दो इसकी जात हैं. इसकी छालका बंद ' अच्छा होता है. सफेद कायफल दवामें अधिक काम आता है. - इस वृन् ों भन्ना छाउनी कायफल कहते हैं.

मुण्-कायफल-तीखा, उदण, कसेला, श्राहक; और पात, वित्त, ज्वर, ^{पदाह, कफ, रक्तातिसार, योनिदोप, विष और रुभिनाशक है. -}

. औपाधिमयोग-(१)फुरशा(एक जातका सपे) के विषपर-छाछ कायक ्र छकी छालका रस पावसेर और थोडा_कालीबेलका रस पानीमें मिलाकर . काली मिरचका चर्ण डालकर पिलाना उतार—काली बुलसीका रस पिलाना. (२)खांसीपर-कायफलकी छालका रस शहद मिलाकर ७ दिन पिलाना

...(३) मुत्ररुच्छ्पर-छालको रस शकर मिलांकर देना. (४) दमापर-्रां छाजके रसमें राई पीसकर देना. (५) घातुममेहपर-छाछका 'और ना-्रारियलका रस मिलाकर ७ दिन देना. (६) अंग जल जानेंपर-लाल कायफलकी छालका रस लगाना. (७)अपचनपर-कायफल विसकर देना. (<) अतिसारपर-छाडका काथ देना. (६) मस्तकश्रूकपर-कायफ-

छका चूर्ण स्वा. (१०) बणशुद्धिकेलिये-छालके कायसे बणको ·धोना. (११) दंतरोगपर-छालके काथसे कुली करना. इससे दांतका रोग भिटता है, और दांत हद होते है.

६९. क्रक्टा. (यह नाम मराठी है.)

े यह की वढ और सर्द जमीनमें होनेवाला पीपा है. इसकी आरुति अळन जैसी और उंचाई नाल्डित भरसे अधिक नहीं होती. पत्ते कारिंदाके पत्ते जैसे और नौडे तथा बहुत छंने होते हैं. इसका एकभी पत्ता ज्याही दंचा आता है स्योही इंडीसहित तोड छिया जाता है. इसकी भाजी अ-ळच जैसी परंतु फीकी होती है.इसमें दाछ डाछनेकी आवश्यकता होती है. ७०. शिरिवारी.

नाध-सं. सूरंडी. म. फुरह्- राजपूर्तानी-वर्कारहा.

वर्णन-इसको सिटवारीमी कहते हैं. इसकी मानी-सफेद माठ जैसी

हाती है; परंतु यह जगला माना होनेके कारण कोई लाता नहीं है. सावमें यह अपने आप उगती हैं. ऊंचाई इसकी छगमग दी हाय ही ेहै. पत्ते-पतले और नीमे बहुत लगते हैं:-चोटीपर सफेद रंगका गुच्छा र गता है, उसीमें बीज होते हैं। बीज उंडे होते हैं, बाद फुटबाटी शिरिय रीकी दिव शिरियारी कहते हैं। किस कर किस के अपने

राजा द्व गुजरपाय ज्वल क्या स्तायन, मेघा; और रुचिकर, शीक क्स, अप्रिदीपक, अविदाही, छर्च, स्वादिष्ट, हृद्य, चृद्य, और त्रिदीपकर, मेह, अप्रुदीपक, अविदाही, छर्च, और अरुचिकाक हैं.

्रे औपधिमयोग-(१) पूत्राचातपर-इसके बीज और मित्री एक एक माशा देश. दो तीन बार छेनेसे मूत्र उत्तते छोगा (१२) मंगु और ्गानिपर उतार-इसकी जड ठंडे पानीमें विसंकर शकि अनुसार देना। (३) कफ मूत्रकच्छ्पर-छोडमें पीसकर इसके बीज पिछाना.

्रश्. कुरुयी. नाम-मराठी-कुलित्य, डुल्ग, राजपूतानी-कुल्प-वर्णन – तृण धान्यमें कोंदो जैसे गरीब अझ है वैसेक्ष द्विद्व धा-न्यों में कुल्यों है. यह अन्न सब नगह होता है. इसका पेट केवल हाय-भर ऊंचा होता है. इसके पेड और पत्तीकी आकृति उरदसे मिलती हुई होती है. फेड़ी इसकी कुछ देवी और चपटी होती है. कुंडेपीका रंग छा छता होता है; कहीं काले जार समेद रंगकीमी कुल्पी होती है. यह अ-न मोडे भीर गाय आदिका खिलानेम काम आता है. इसके। उमालकर . अपरकी पानी निकाणकर सार मनाया जाता है. उसकी काट कहते हैं. इस प्रकारके सारमें रेशियाँको प्रायः मात खिलाया जाता है.

गुण-कुल्भी-माठी, सीक्ण, रक्तितकारक, पर्शनाकी शोपण करने ्षाछी, गरम, पाककार्टमें खद्दी, तीखी, विदाही, कसेछी, रूखी, पित्तर हटकी; और हिचकी, कफ, खास, काम, बात, पगरी, टिटिरीम, पीनम, आनाह, शुक्र, गुल्म, अर्चा, ज्वर, मद, कृमि, और स्जननादाक हैं.

आपाधनयोग-(१) वायुंका विकार न होने देनेकेछिये कुछपीका काय देना चाहिये; तो रागीके वायुविकार न होगा. (२) गंडमाछापर-कुछपी और काछी भिरचका काय देना. (३) आतिसारपर-कुछपीके वेडका रत १ तोर्छा और कत्या (खेर) पाव तोर्छा विश्वकर दिनमें तीन बार देना. (१) पर और करां पाव तेर्छा विश्वकर दिनमें तीन बार देना. (१) पर और छातीमेंसे रक्त गिरता हातो-पावसेर कुछपीको उन्नाछ उसमें पाव भिळावें काटकर डाङना और वह पानी नित्य पिछाना. (१) जुडपर-कुछपीके कायमें द्वींग, विडनोंन और साँठका चूर्ण डाङकर पिछाना. (७) अक्सरीपर-कुछपीके कायमें सेंपा-नमक दो मादो और सरकींका चूर्ण विश्वकर देना.

७२. कुवा. (यह नाम मराठी है.)

दूसको नागिनीका पुराभी कहते हैं। यह पुत्र सहाद्रिपर्यंतके नीचे नहुत होता है, ऊंचाई इसकी ६०१६० हाथ और मोटाई रारा। हाथ होती है, ऊंचाई इसकी ६०१६० हाथ और मोटाई रारा। हाथ होती है, और उपर जाकरभी इसका अधिक विस्तार नहीं फैलता; इससे इसकी छाया बहुतही कम पड़तों है। छकड़ी इसकी सीधी और कड़ी होती है; इसलिय उसकी डोली (पालकी) उठानिकी छकड़ी बनाई जाती है. इसमें सावके फनसमान लाल फल लगते हैं; इसीसे इसको ना-गिनीका हुत्र कहते है, फल तोडनेसे एक विचित्र मकारकी गैय और हो फाले बीज निकलते हैं. बीजकी भीगी बचे शौकते हाते हैं, छकड़ी इ-सकी बहुतसे कामोंमें आती है.

७३. वेल.

नाम-सं. मामबी, वासंती म. कुतर. वर्णन—इस नेवकी पस्तुरी, मोतिया, मधुमाव्याभी कहते हैं. पत्ते-'मंडे और मूछ सभेद उज्जब तथा छरीके मूछसे मंडे होते हैं. यह जंग-छमें बहुत होता है. मूळीकी क्षत्तम्द्वपें बड़ी वहार रहती है. कुळ फ-केनपर चारों जोर मीठी सुगंव फैळ जाती है.

गुण-वेल-तीसा, कहवा, कपेला, मदगंधि, मधुर, द्यीतल. लपः श्रीर वित्त, कास, त्रम, दाह, श्रोप, और त्रिदीपनार-- ै

औपधिमयोग--(१) अंत्रंविकारपर-इसके पत्तेका रस २ ते । उतनाही घी मिलाकर ३ दिन देना (२) कफ्विकारसे वर्चों के पे बायु होगया होतो –वेलके पत्ते ७, काली मिरच ७, लहसनकी कली सहजनेकी छाछ 8 मारो, और छाछ हसानीकी छाछ ४ मारो यह सब उ पानीमें पीसकर १ तीला रस निकालना, और शक्तिके अनुसार देन ।इससे दस्त और वमन होका विकार शामन होता है (३) वर्चांके कप 'विकारपर-चेलका पत्ता आधा और अगस्तिएके पत्ते ४ तथा काली मिर ·२ को पीसकर रस निकालना, और उडदकी दालके बराबर सोहाग तथा रसके बरावर शहद मिलाकर चटाना

७४ ऊहिरी.

नाम-सः मर्कटी म कुहिरी गु. कीचा

वर्णन-मगिषर नलजकी वर्षा होतेही जगलोंने इसका पौधा चारो और ऊग उठता है, और फिर वेछ बनकर झाडियों और बाडोंपर फै छने छगता है पत्तेकी बगरूमें शाखा फ़ुटकर उसमे तुरी छगता है एक हुरेंमें २०१२९ फूछ होते हैं फूछमे एक अगुल लंबी और उतनीही मोटी २ फिल्मोंके गुच्छे लगते हैं, और एव २ गुच्छेमें पाव २ दस २ फ लिया होती हैं फरीपरका बारीक काटा देहमें लगनेमे बहुत जलन और सूजन होती है फोडनेके काममें इसका उपयोग होता है फलीमेंसे भीन निक्लते है उनको 'कोंचके नीन ' कहते हैं. इसकी दो नात हैं (१) रेडेजुहिरी और (२) मेटेजुहिरी दूसरे नेनरकी जातकी फछी कुछ बड़ी और नाजुक होती ह, और काटेमी अधिक तेम नहीं होते इन कांटोंको चाकूसे छीलपर तरकारी बनाई नाती है निसका स्वाद कचे केलेकी तरवारिका होता है

गुण—यह मधुर, बृप्य, शीतछ, धातुवर्षक, वलकर, गुरु, कटु, सौर क्षय, वायु, शीत, वित्त, रक्तदोष, बण, कफ, और रक्तवित्तना-शक हैं बीन-धातुनर्घक, वृष्य, शीनठ, स्वादिष्ट, गुरु, और बात, दुष्ट-वण और रक्तिपत्तनाशक हैं बाकी सब गुण उडदके समान है

जीपधिप्रयोग—(१) नंतुपर—इसकी फेलीपरके योडेसे कांटे दूष या गुड़ों मिलाकर बच्चोंको देना. इससे नंतुओंका उपद्रव शीम शांत होता है. यह रामबाण औपधि है; परंतु स्मरण रखना चाहिये कि दबा अधिक न दी जाय. (२) कुहिरीके विषयर—वी, शक्कर, और शहर मिलाकर देना. (२) छोटे बज्डोंके पेटमें नंतु पहनये होती—इसकी जड पानीमें विसकर अथवा इसके अंकुर लाल्ये पिलाता. (४) गर्भ-धारण होनेकेलिये—मोठी कींचकी जह और केपका गृदा द्वर्षों, पीसकर देना. (९) बालुपुटकेलिये—कींचके बीज और तालमलानेका पूर्ण शक्कर से साय होना और उपरसं करो लाल या पीना. (६) सोमल (संबिध) के विषयर—खामकुहिरीकी लाल और सफद कात्या इक्टा करके वानीमें पीसना, और योडा २ पानी पिलात बामा. (७) मुल्जी दूर होनेकेलिये—कीचके अंकुर शरीरमें लगाना. (८) श्वासपर—कींचबीजका चूर्ण संवेर शहद और धीमें चाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीजका दूर्ण संवेर शहद और धीमें चाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीजका दूर्ण संवेर शहद और धीमें चाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीजका दिनमें राह्य और धीमें चाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीजका दिनमें राह्य और धीमें चाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीजका दिनमें राह्य और धीमें चाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीजका दिनमें राह्य और धीम जिल्ला देनमें राह्य और धीमें चाटना.

७५. कुळई. (यह नाम मराठी है.)

नाम-सं. धपदी, पुष्पा म कुळई.
विशेष निरुक्त अंतर्षे बरसात होतेही यह भागी नंगलमें नहां तहां
विशेष करके लाल मही और पहाडी मूमिमें ऊग उठती है. इस माजीका
सफेद कंद नमीनमें होता है. पत्ते घास जैसे और नरम रहनेतक माजी
बनानेके कामके होते हैं. पत्तोंको योंही काटकर अथवा नमक लगाकर
पानी निकालकर लोक देते हैं. इसमें होटे सफेद पूल लगते हैं.

गुण-यह शीतल, स्वादु, वात, और कफकत्ती तथा गुरु है.

७६, केदडा.

नाम-सं केतकी म केवडा

्वर्णन—इसका पेट ६ से ८ हाय ऊंचा होता है. यह वृत्र बहुत स्पानींमें होता है पान इसके कांटेदार होते हैं, और इसका वन सबन होता है. सफेद और पीछी इसकी रो जात हैं सफेदकी केनडा और पीछेको केतकी कहते हैं. केतकींमें सुगिध बहुत, और पर्च अति सुकुमार होते हैं. आवणमें केनडेका और माथ-काल्युनमें केतकीका मराव होता है. सफेद केनडा, नारहीं महीना रहता है. केनडेके वनमें सर्व अनश्य रहना है. कर्नाटकोर्न इसके वचोंसे छाते और नटाइयां बनाई जाती है. पत्ते सरादियोंके यहे कामफे होते हैं. केनडेका बहा सुगधित तेळ निक्छता है. इसके पानमें जो करयेकी गोष्टियां बनाई जाती हैं, वे बड़ी सुगंधित होती हैं. केनडाफे मीतर जो सरा होता है, उसकी मानी-बनती हैं.

गुण—समेद केवडा—तीला, मीटा, कहवा, हलका; और विष सथा कफनाशक है. इसके फूल-हलके, तिरिंग, कहवे, कातिवर्षक, ग-रम; और वायु, कफा तथा वार्लेश दुर्गिविनाशक हैं. इसकी केशर-शिवाक नाशक और कुछ गरम है. इसना फल-मीठा और वायु, प्रमेह तथा कफनाशक है. मुवर्ण (पीला) केवडा—कडवा नेर्नोको हितकर,गरम, हलका, तीरा, मीटा और विष-हीप तथा कफनाशक हैं. इसका फूल-मुखकर, कोमाहीपन, कुछ गरम; कडवा, तीखा, नेप्रको हितकर और मुगावित है. इसके डपरसे लटकने-बाले तंतु—बहे ठेहे, देहको लट करनेवाले, तीले, वलकर, रसायन; और पित्त तथा कफनाशक हैं. इसके फल और केशरका गुण सकेद केवडेके फल और केशरके समान है.

औषिषमयोग—(१) रक्तप्रदूरपर—केनडेकी नह पानीमें पिसकर मिश्रीमें मिश्राकर देना. (२) अपस्मार (सृगी) पर—केनडेकी वाल (सरा) का चूरा तंनाकुकी तरह सूंचना. (३) गरमीसे माया दुखता होतो—केनडाका पानी और सफेद चदन विसकर कानकी शिशीमें मरकर पारीक कपदेशे गुह वाधना और उसको वारवार हिलाकर सूचना. (४) प्रमेहपर—नेपडेकी नडको जनालकर निकाला हुआ रस दो होते और उतनीही दाकर मिलाकर देना. (४) सन प्रकारकी गरमीपर—के

बढेके पत्तेवा रस, भीरा और दाहर मिटाकर ७ दिन विटाना. पश्य∽ टाट भात, नमक नरीं (६) कंटरोगपर—केपडेकी बाडके भोतरी फूटको तंत्रकृती तरह पीना.

७७. मरेहिपाली.

नाम-सं. ऋदि. म. केवण, मुहर्दिशी-

युर्णन-इनवा बूस लगभग ४ हाथ ऊंचा और पत्ते पहुत मड़े नहीं होते. इसकी कलिया मरोधेदार, धीत् रस्तीनी तरह बल्हार होती हैं इसीसे इनका नाम 'मरोडकली' परा है.

गुज-मरोडक्की-मधुर, स्तिः।, मेवाकर, शीतळ, कफकर, शुजव-पैक, प्राजधारक, ऐश्वयंवर, वलप्रद, रक्तशुद्धिकर, भारी; शीर छुछ, कृति, मुर्च्छी, रक्तिपत्त, जुण, सब, वित्त, वातरक, और ज्वरताशक हैं।

श्रीपधिपयोग-(१) छोटे वर्झा ने पेटमे मरोडा, आदि न होनेके-छित्र-नाळबूरी अर्थात जन्मपूर्टीमें मरोडकरी जिमकर देना. (२) कानमें कनस्त्रूरा छुत गया होते-गेंडिके तेळमे मरोडकर्ळाको जड विस-कर १०१९ वार कानमें डालना. इससे बीव मरकर फूल नाता और उपर आता है (१) मरोडे चलते होनी-जाजमे इसकी जड पीसकर हैना. (४) फोडे और पाद आदिपर-मरोडफरीकी जड पीमकर लगाना.

क्रिक्टर्स .১७

वर्णन-वाजपानके पत्ते जेन इसने भी पत्त हाते हैं परतु ये चीड़े कुछ कम होने हैं. पत्तों के अंतर्भे नारी असे काने होने हे यह चुस सर्गन्न होना है. इसके पत्ते भिगोजन उन्हें रस्भी नर्नाई जाती है जी विज्ञी मनजून होती है पत्तों में एक भीधी और खड़ी लन्दी निकलती है जो छोतरी उड़ी बनानेमें काम आता है. इसको मराठीमें कोई 'वायाळ' मी कहेन हैं.

औपधिमयोग-(१) कह (खुनर्छ) पर-डमके परोका रस शरीरमें माल्टिश करना. इससे नलन होती हैं यदि नलन अधिक होती गोनर लगाकर ठंडे पानीसे स्नानकर डालना. भारता करता है।

ू नाम-संगक्षेत्ररः गु. केसरः,

वर्णत-चिश्वर नेपाल और इंग्लंडमें होती है. इसका पेड लोटा होता है. इसकी जह दो दें। हाथ अंतरसे कतारमें लगाई जाती है. लगानेसे दो तीन महीने बाद इसका पेड वडा होकर फूल लगने लगते हैं. फूलेंमें तीन २ पराडियों और भीतर तेतु होता है. वह तंत्रही केशर है. केशर का रंग कुल और ततु नितना लंगा जतनीही केशर बहिया समझी मती है. साल्पर रहनेते केशर निगड जाती है. केशरमें गंच अच्छी होती है. रंग और द्वामें यह काम आती है.

गुण -केशर-सुगंधित, कडवी, तीक्षी, रुचिकर, आनंदकारक, गरम,। हाभिनर, कसेटी. चित्रनी; और फंडरोग, बासु, करू, खाबी, मस्तक-रूट, विष, बाति, झण, ब्यंग, प्रमि, हिचकी, बिदोप तथा द्वर-भाराक है.

शौषिपयोग—(१) रक्तिवन्दर—करीके दूपमें केसर उनालकर ना, जार दूर मात लिलाना (२) घरीरमेंसे रक्त जाता होतो—सहदः सम्य केसर देना. (१) गीनसरीगयर—धीमें केसर विसकर नाम रना (१) आराधीशीयर—धी और केसर पीसकर नाम लेता. (९) अज गीयर—नीने समयें केसर देना. (६) मृतिकानन्य पाहुरोगयर—केसर, मुठहती, पीपर, और निसेषक कायका महीमें १ पुट लगाना कोर बर् मही रिखाना. इस्मे ए ई हुई मही निकल जाती है. (७) मस्करेग्यर—केसर जीम बदानने गायक दूपमें गिसकर नाम लेता. (८) मासकरेग्यर—केसर जीम बदानने गायक दूपमें गिसकर नाम लेता. (८) मासकरेग्यर—प्रादे केसर महिला पिलानर विल्ला पिलानर निस्ति केसर मिया देना. (१०) मूपस रामानी रेजयर—पुराने कीमें केसर गीसकर तीन दिनकर सामा. (१०) मूपस रामानी रेजयप्र—पुराने कीमें केसर गीसकर तीन दिनकर सामा. (१०) मूपस रामानी रेजयप्र—पुराने कीमें केसर गीसकर तीन दिनकर सामा. साम पेता रीन विल्ला स्वाप्त प्राप्त प्राप्त प्राप्त प्राप्त प्राप्त प्राप्त केसर तील दिनकर सामा. प्राप्त प्राप्त

वनोपधिविद्यानः

ं ८०. केला.

नाम—सं. कदली. गु. केर. म. केंद्र.

वर्णन-यह वृक्ष प्रायः सब जगह होता है. जडमेंसे जो अंकर निकलता उसीको अन्यत्र लगा देनेमे पेट लगा नाता है. केल लगभग २० आतिकी होती है. गोमांतक, कर्नाटक और वसई (वंबई) प्रातमें इसकी अधिक उत्तत्ति है. वसई प्रांतके आगाशी गांवमें लोग केरोंकी मुखा लेते हैं और फिर वेचनेको अन्यत्र भेनते हैं. वरसातके दिनमें जो केल अपनेआप लगती है उमको बनकेल बहते हैं. कब केलेकी,केलके फलकी आर केलके भीतरी मुलाइम हिस्से (गामे)की तरकारी वनती है. छिल्फेकी राख रंगनेमें बहुत काम आती है. रंगरेन और जुलाहे सूत रंगनेमें 'इसका बहुत उपयोग करते हैं. पक्के केंद्रेकी चटनी बनती है. शस्त्रीपर पानी चढानेमेंभी केल बडा काम देती है. पत्तोंके डंठल नलाकर लार बनाया जाता है. क्रीकनवाले उस शारको साबुनके वदलेमें काम होने हैं. दिहानों में नहां बैसे नहीं होता वहा छोग के छके भीतरका चेंप घाने पर छगाते हैं और उससे घाव भर जाते हैं. पक्के केलेका खानेमें उपयोग होता है. बनकेल खानेमें काम नहीं आती. उसके तो केवल कही फल, फूछ और भीतरी गामेकी तरकारी बनती है तथा पत्ते पत्तलके बाममें आते. हैं. गरीब छोग उसकी गाठ जमीनसे निकालकर सखा छेने और पीसकर उसके आटेसे रोटी बनाते हे.

गुण—केटा-ठंडा, भारी, वृष्य, विक्रमा, मीठा; और वित, रक्तिकार, सीनिदोष, पथरी, और रक्तिविचाहक है. पढ़े कट-वटका, का छि, मीठे, भारी, ठंडे, वृष्य, शुक्रकर्रक, संतर्पत्र; आर माल, काि। कि बहानेवाटे, दुष्पव, कक्कद्रारक तथा तृषा, ग्लानि, पित्त, रक्ता वेकार प्रमेह, शुवा और नेवरीमका नाहा करनेवाटे हें महाविद्याला खुष्प केटा पा टेतो उनकी विकार होगाना है. क्र्य-महुर, गुरु, नित्तम, क्रोटा, प्राह्म, क्रोटा, क्रोटा, स्वाह्म, क्रोटा, क्रोटा, सार-

माहक, अतिष, गुरु, शीत; और तृपा,'दाह, मूत्रकुन्जू, अतिसार, सीमरीम, अस्थिलान, रक्तपित्त और विस्तोदकनाशक है. क्षेत्रेका कंद्र (गांठ)—रूक्ष, बावल, गुरु,शीत, वज्रकर, कमेला, मुगुर, केड्^य, रूच्य, आप्रिमाद्यकर, और कर्णसृत्र, अम्बारित, दाह, रक्तदीप, सीमरीन, रनोदोप, रूमि और लुप्टन शक है. क्लेडका पानी-शीवल, माहक; भीर मूत्रकच्छ, मेह, तुषा, कृषरीमा, अतिमार, अस्यिखाव, रक्तिरीत, विस्फोट, रक्तदोप, योनिदोप और दाहनाशक है. वनकेला-शांतल, मधुर, बलबर्षक, बीयवर्षक, रुच्य, दुष्पच, जड, धार तृग, दाह शोप, वित्तनाशक है. इमका फल-कतेजा, मदुर, अंतर गुरु होता है. औषाधिमयोग-(१) पेटमें दिव पहुंच गया होती- पेखेके वृक्षके भीतरी भाग (गाभा) वा रस निलाना (२) पागठ छुत्ते हे विषयर-पके बनकेटेके बीज सिटाना और पीसकर हैंग करना. (३) खासपर-केटके मीतरका रेशेवारा मान हरेदकर इतमें नार्टी निरचका चूर्ण मर देना और राजीमर बैमाही रख छोडनाः घतः ताल उपको भैद अग्री-पर मृनकर खाजाना. इससे भासरोग तुरंत मिटता रे. (४) मुलमे प्रसृति होनेकेलिये-केलेकी गाउ कारमे बाबना और प्रमूत होनानेपर-खेल केंक्रमा. (९) हिचकीपर-मनकेलेके पत्तेकी राख ? माशा शहद रै तोडोर्ने मिलाकर चटाना. (६) मृजनगर—गेहंका आटा और पहा केला पानीने मिलाकर गरम २ लेप करना. (७) प्रोमल (संक्षिया) के विपरर-छिल्केका पावसेर रस पिटाना. (८) भीमपर-एन्सी आती है उसपर-गायके दहाँके साथ मूर्योदयके पूर्व पक्षा केटा खाना (९)कावरमर-शहदमें मिलाकर पक्षा देला खाना. (१०) भरनकरे। गुपर घीमें केले॰ का श्रीलंड बनाकर खाना; अपना क्लेके पृक्षके स्नंमकाका पानी निकाल कर पीना. (११) प्रदररोगपर और सीमरोग (मृतानिमारके समान एक रोग) पर-पढ़ा केला, आवलेका रम और दुगर्ना शक्षर मिलाकर देना. (१२) मूज्रङच्ड्रपर-गायके मूजर्ने वेडेवी गाउवा स्त मिछ.कर दैना. (१३) दाह शमन करनेवेटिये—केले और सम्बक्ते पत्तोंपर सु-

छाना. (१४) बचोंके देतोद्भव रागपर-केलेके फुलमेंसे जो बारीक तैन्न गिरकर पड़ा करते हैं, उनके रसमें नीरा और मिश्रीका चूर्ण मिलाकर बचेकी शक्तिके अनुमार ४ से ६ माशतक नित्य एकवार ७ दिनतक खिलाना; और केवल यही रस दम वीसबार मसूर्डोपर लगाना इससे प्वर आदि शमन होता है. (१९) सीतल (चेचक) का जोर कम होनेके-लिये बनकेलेके बीन भेंसके दूवमें भीस छानकर पिलाना. (१६) मु-त्राघात अर्थात् मत्र वंद होनेपर-केलेके द्वलकी छालका रस ३१४ तीला लेना और शार तोला यी मिलाकर पिलाना. यह रसमें मिला हु-अ भी पेटमें पहुंचतेही निकलनेका यत्न करता है. इससे मूत्रमार्ग हुरंत ख़ुळ जाता है. पुरुपोंसेमी स्त्रियोंकी बहुत शीघ लाग होता है. (१७) मदर और घातुविकारपर-इक २ पद्धा केटा नित्य सायं प्रातः आधा तोला घीके साथ बाना चाहिये, आठही दिनमें फायदा होता है. जो किसीके इस दवारे सरदी होने छंग ता साथमें चार युंद शहद और मि-्छा छेना (१८) गाय सोमछ खागई होनो-रेजिके १ सेर रममें १० तीला फटकिरी और १ तीला सफेद करवा मिलाकर देना. (१९) पित्तरे(गपर-पक्के केठे और बी देना. (५०) गायाके मनावरी वपर के-छेके वृक्षकी छाएका १ सेर रस, गेरू १ तीला और ४ रती काली गिरच तथा थोडा दोारा मिलाकर पिलाना. (२१) केला खानेसे अर्जार्ण हुआ होतो-इटायची पाना. (२२) केटा जटदी पकानेकेटिये-केलेके फलोंके गुच्छमें ४।६ अंगुर डंडी स्वकर शेप भागकी काट छा-छमा। और उसमें बीएसे छेद करके इलायचीका चूर्ण भर देना. बहतसे केटोंपर यदि भोडासा इलायभीका नुर्ण डाल दिया नायती केटे सह चाते हैं. (२३) प्रदर्शागपर-केंग्रेक पत्ते नारीक पीसकर दुवर्में खीर बनाकर दो तीन दिन साना. (२४) उचकाईपर-देखेकी गाठका रस शहदके साथ देना. (२९) शरीरम फुट निकली हुई गरमी और प्रमेहपर-केलेके वृक्षका भो सी नस्म भाग (गाभा)त्रायामें सुखाकर चूर्ण करना और शकर तथा पानीके साथ जाना

ं . ८१. कीडिवर. (यह नाम मरावा इ.)

्यर्ट कारियाकी जात है परंतु वह बहुत करवा होता है। इससे इसके मीठा कारिय करें तो कुछ विंता नहीं. गुजराधमें यह बहुत होता है. इसको भागी बनता है और ग्रुवाकर भोजनके सामभी खाया जाता है. इसमेंभी करवी और मीठा दो जात हैं.

८२, धनिया

नामः सं कुस्तुंवरी मः कोधिबीरः

चुर्पान पह सर्वत्र प्रसिद्ध है. भोनन बनानेमें इसकी नित्यही अव-इयकता पड़ती है. इसके पोधेमें नो बीन छगते हैं, वेही बनिया फहछोते हैं. बनिया मसाछेमें ढाछा जाता है. यह स्वादिए, ठंडा और पिन नामक होता है. धनिया फोडकर कुंडीमें छगा देनेसे थोडे दिनोंमें छग उटता है. हरे धनियकी चटनी होती है.

गुण-धनिया-मधुर, हुच, क्षेत्रज, दीवन, स्निग्न,कडवा, कुछ उठग, अबुष्य, मूत्रछ, हुछका, पाचक, ब्राह्क, रुधिकर, और तृषा, दाह, अतितार, खासी, पित्त, उत्तर, बांति, कक, दमा, त्रिदोप, अर्थ, कृमि, और विशेषकर पित्तका नाश करनेवाडा है.

औपिधनवाग-(१) नाभी उपक्रनेपर-हरी धनिया पीसकर कार्गाना. (२) शरीरमेंसे सीतकाकी गरमी निकालनेके क्रिये-सीतका अच्छी तरह निकल जानेपर धनिया और जीरा रातको बौगुने पानीमें भिगो देना और सेनेरे पीस छान मिश्री मिलाकर देना. ४१५ दिनतक ऐसा करना. (१) आमपर-धनिये और साठके कापमें एरंड (रेंडी) की जहका चूर्ण डाककर देना. (४) अरुविषर-धनिया, इलायची और कांछी मिरचका चूर्ण घी शकरमें देना. (९) दाह और तपापर-घनिया, अडूसा, आंवला, काळी दाल, और वित्तपारत साधारण क्रूटकर मटीके कोरे पानमें रखना और पानी डाककर रातमर रख छोडना. सेनेरे वह पानी विज्ञाना. (६) धनियका चूर्ण-अप्रिमंद, भ्यास, विपमन्वर, और अनीर्णपर-चनिया, लेंग, निसोष और सीठका चूर्ण गरम पानीमें

देना. (७) ज्वरपर पाचन-धनिया, देवदार, सींठ, कटैया (कटेडी), भीर वडी कटैयाका काय देना (८) पित्तज्वर और अंतर्दाहपर-घनिया, और खंतिके पान रातको पानीमें भिगो देना, और सबेरे उसकी पकाकर गाढा पाने योग्य करके ठंडा होनेपर पी छेना. (९) दाहपर→ रातको धनिया पानीमें भिगा देना; और संबेरे उसे छानकर र तीला मिश्री मिछाकर वह पानी पिछाना. (१०) मूत्राचातपर-धनिया और गो-खरूका काथ घी डाउकर देना. (११) जमालगोटाके विषयर-धनिया. शकर और दहीं मिलाकर देना. (१२) गर्भिणीकी जनकाई-पर-धनियाका चूर्ण ३ माशे और शकर १ तीका चांबछोके धोवनमें देना, अपना भनियाका करक चांवलोंके धोननमें शहर डालकर देना. (१३) रक्तिपत्तपर-धनिया, किशीमश और वेदानाका काय देना. (१४) बालको शुल, आम और अनीर्णपर-धनिया और सोंठका काथ देना. (१५) बालकोंकी, आख उटनेपर-धनियाकी प्रतिया पानीमें भिगोकर वारवार छगाना (१६) छू और बागकी गरमी न छग-नेकेलिय-धनिया पानीमें मीसकर मिश्री मिलाकर पिलाना. (१७) बाठकोंकी खासी और दमापर-धनिया और मिश्री चांवछोंके घोवमों पास, छानकर देना (१८) तृष्णारीमपर-धनिया पानीमें पीस छान भाहद, शक्तर मिछाकर रख छेना और वारवार देना. 1. 1

८३. गोभी.

नाम-सं. पेली म. कोवी.

वर्णन-इसको कोबीभी कहते हैं. यह तरकारी अंग्रेजोंकी विलायतसे आई है. अंग्रेजोंके आने पूर्व यहाबाले इसको जानतेभी नहीं थे. यह ा तीन चार प्रकारकी होती है, निसमें गट्टाबाठी अच्छी होती है यह तरकारी अच्छी पौष्टिक है.

·. . गुण - कंदवार्टी कोबी - मीडी, रूखी, स्वच्छ, श्रीतल, भेदक, ग्राहरू, रावेकर, भारी; और पित्त, कफ तथा वायुनाशक है. इसके ा कंद्रमें भी यही गुण हैं. गाठ गोभी (निसमें पत्तीकी एक तहदार गांठ

होती है) "मधुर, वृष्य, पाककार्टमं — तीखी, कडवी, आहक, वीतन, छत्नु, पाचक, अनिदीपक, हद्य, बातकर, और कक, विच, जबर, प्रमेह, कुछ, खासि, । रक्तदीप जीर पित्तनन्य अमनाशक है.

८४, पीटा कचनार

नाम - सः कोविदारः म कोरलाः

ा वर्णन — यह कबनारकी जातन। एक नगरी वृद्ध है इसके पत्ते कबनार नैसेही होते हैं जेठ—आपादमे इसमें नये पत्ते छगते हैं निनकी भानी निर्मल ओर रुचिटर होती हैं.

गुण — यह दीपन, चपेटा, झल रोपण, भंद्राहक, सारक, स्वादिए; और मूत्रकच्छू, जिदोप, शोप, दाह, उक्त और वायुनाशक है. पर्च माजीकेलिये अच्छे हैं. फूलामें लाट कवनार जैसे गुण है.

८५. कट शरैणा.

नाम-स उत्तरक म कोराटी गुकाटा अमेरियोः

वर्णन- यह पुष्पवृक्ष २१४ टाथ छंचा और काटेदार होना है. इसकी सफेद, पीळी, छाछ, और नींछी चार जात हैं फूछ इसका बिना सुगंध-का होता है

गुण-संभद कट शरेणा-कडना, केश्म, स्मिन्य, मधुर, सीखा, गर्म, दातोको रितकर, ओर कुछ, बात, रक्तरेण, कफ, कंड्र, विष, और साउपक्रे हुर्रेया आदि युटापेकेंड क्षणींका नाश फरेन्याण है. अछ कट शरेणा-कडना, वर्षकारक, उच्चा, तीखा, और शोध, उन्नर, वात, रोग, कफ, रक्तिवार, विस्त, आध्यान, स्ट्र, दमा, और खांसीनाशक, है. पीछा कट शरेणा-उच्चा, उद्या, वर्षेण, अप्रिदीयक, और वाय, कफ, कंड्र, मुनन, रक्तिवार और रनादोपनाशक है पीछा कट शरेणा-इटन, शंखा और सात, कफ, सूजन, कंट्र, शूछ, उट, मण, और त्वादोपनाशक है

ओविधिवयाग-(१) बचारे गुराम सामीवर-इसके पत्तेका रस शहदमें निश्रहर देना. (१) घाउपाठवर-सकेद कट शरैणांदे पत्तोंका स्त्र जीस बाखकर ७ दिन देना. (१) वित्तपर-चट शरैणा, बाळी पुछती और मांगरेके वसे पीसकर चीमें देना. (४) डाढ दूखनेपरछि कट शरेणांक पसे और अक्कफरा कूटकर डाढके नीने रखना.

५) ग्रेह आया होतो- पीछे कट शरेणांक पसे जामुनको छाछ और अक्कफरा कूटकर डाढके नीने रखना.

५) ग्रेह आया होतो- पीछे कट शरेणांक पसे जामुनको छाछ और अंतिक कायसे कुछी करना. (१) गर्भाधारणके छिये- कट शरेणांक, वह गायके चीमें मिछाकर ऋतुकालमें देना. (७) दातोंमेंसे रक्त भाता होतो-- इमका रस और कहद दातोंमें छगाना. (१) दातके कीटे-, रर-- इसके पसे चमाकर दातके नीचे रखना. (१) मातरोगपर - पीछा कट शरेणां, देवदार, सोठका छाण, रेंडीका तेल मिछाकर देना. इससे शरीर बाद्रसे अठकमी गया होतो अच्छा होनायगा. (१०) पूंच-नपर-कट शरेणांके पतेका रस विषय (दूसरी) ओरक कानमें टर्फा-ना. (११) सुआरोग (प्रमृतरोग) पर-कट शरेणांका काय पातरिका चूर्ण छालकर देना. अथवा इसकी जड चनाकर खाना. अथवा कट शरे-णांका छाय रातमर रखकर संवेर देना.

८६. कुर्लीनन.

नाम- सं. कुलिजन म. दुलिजन.

चर्णन -आंवा हळद्दीकामा इसकामी पेट जंगरूमें होता है, परंतु उससे पह कुछ बड़ा होता है. इसके पर्वोक्ती सुगीय मधुर और अग्रका रंग सकेंद्र और तीया होता है मख्नार श्रीर गोमीतक प्रातमें यह पेड़ बहुत हेता है. इसकी गाठको सुखा के है. वही कुर्छीननहोता है. कुर्छी-जनकी गाठके दुकड़े करके अचार बनाया जाता है. कुर्छीनन कुछ तीया छगता है. उसको 'कोछ कुर्छीनन 'भी कहते हैं.

गुण- कुर्शनन- तीला, कडना, उप्ण, अग्निदीपक, रुचिकर, स्वर्य, इ.स., और मुलकंट शुद्ध करनेवाला, मुलदोप, कफ, खासी और वायु-

नाशक है. बड़ा कुर्ली जन कम गुणकारी होता है.

श्रीपापित्रयोग - (१) एक जातकी खासीपर - अग्रकी कडी बनाकर देना अथवा उसका रस देना. (२) गस्तकपीडापर - कुर्छात्र-नका चूणे मैगना. इससे छोंके आकर मस्तक हरुका होगा. (३) बादुसे शरीर अटक गया होतो कुर्जीननका चूर्ण अंगर्मे महना. (६) स्वरभेदपर - कुर्णानन मुंहमें रखकर उसका रस उतारना. (९) अपर्ष- . न्पर-कुछीमन और संवा नमक कोषमक तेल्में मिलाकर बुछ गरम करना और देहपर मलना. इससे हाथ, पर, पर, परदन, लादिका जुड़ ग्रह्स होता है. (१) उनकाईपर. कुर्लीवनका रस १ तोला, नीकृका रसा १, तोला, अदरलका रस १।तोला और मिश्री १॥तोला आगपर पकाकर रस छोडना इसमें हो तीन दिनतक नित्य दो बार आवा र तोलादेना (७) बहुमूत्पर — कुर्लीवनका, अप्टमाश काय दिनमें दो बार देना. (०) बह्में अतिसारपर — कुर्लीवनको लाउमें पिसना और योशी होंग । हालकर करी बनाकर देना. (०) स्वर्यमेगपर मुहमं कुर्लीवन रख कर उसका रस लेना. (१०) मुखको दुर्गिव दूर करनेकेलिय कुर्ली भनका चूर्ण शहरमें मिलाकर दोनोंपर लगते रहना. (११) सावके दोगोंपर कुर्लीवनका चूर्ण शहरमें मिलाकर दार्तोपर विसना.

८७ कोश्रम

नाम – स काशास म काशिवः

वर्षान— इसके बूस बड़े २ होते हैं. प्रहादी प्रदेशोंमें इसकी उत्पत्ति होती है कोंकन पातमें यह बहुत होता है. छकडी इसकी विष्मट होती है इसकी भीतरी छकडी छाछसे रंगकी होती है, बीनका तेछ निक्छता है.

गुण- कोशम - सहा, गुरु, शोषकर, विचल, कफकर, कोछषी पक और वायु, कुछ, अशे, सूमन, विचलण, रक्तावित, तथा रक्तरोगनाश्चक है. वह फल-ल्यु, अग्निदीवक, रुचिकर, हिमल, उल्ला, मचुर,
गलकर, हरा, वृष्य, और कफ-चातनाशक है. बी नका तेल-कहना,
मचुर, बल्य, वृष्य, रुचिकर, पाचक, दस्नावर और छिनि, कुछ, जिलनाशक है.

स्रोपधितयोग - (१) जुडान - कोशनका तेल गरम पानीके साम छना (१) खुनली, त्रण और कुष्टपर - इसका तेल लगाना

८८. क्ट.

नाम - स तु. केट म कोष्ठ -वर्गन - उतकी उत्पत्ति कश्मीरमें होती है पोधरमूछ नामकी क्क्रो ओ्रथिहै वह इसीकी एक जात है

त्युषा -- कूट -- उष्ण, तीखा, कहना, मीठा, नृष्य, शुक्रल, स्तायन, हांतिवर्षक, लब्ब, बात-कक्षनाशक और कुष्ट, विष, विसर्प, कंडू, दाद, ब्रेड्रोप, पामा, रक्तदोप, खासी, बाति और तृपानाशक है. लेप करनेमें पहं-बातल्याधिनाशक है.

औपविषयोग – (१) मस्तकपीडापर – कूट और 'अरंडकी नड़ा कालीमें पीसकर छेप करना. (२) गुरुमपर- कूट, सजी और केतकीका सार तेळमें मिलाकर देना. (२) वातन्याधिपर-कूट विसकर छेप करना.

८९. वेडा.

्रमण्त- इसकी बेछ गिरा जैसी होती है. फल छोटे कोहडे जैसा होते हैं. कोई २' पेटा तो हाय ढेट हाथ छंना होता है. भूमि अच्छी होतो एक बेछमें ५०।६० पेटे छगते हैं. इसका पाक बडा पीटिक होता है. इसकी तरकारी बनती है. पेटा बहुत ठंडा होता है. पुराना बँगन और नया पेटा खाना नहीं चाहिये. फ्याँ कि वे बिप जैसे हानिकर होते हैं. इसका प्रमाण यह है - ' ग्रंताक बहुबीगाना कृष्यांडं कोमछं विप्त '। पेटा एक बपतक ठहरता है.

गुण पेठा -चृष्य, पृष्टिकर, बातुवर्षक, बार्सवर्श्वकारक, बछकर, अतिमीठा, शीताल, गुरु, रूक्ष, साग्क, दृष, कक्कर, और मूत्रछल्ल्र, व्यापीत, तृपा, अरुचि, वाविषत, रक्तिकार, बायु श्रीर रेतीविकारमान्द्राक है. कोमल पेठा-जातिशीत, दोपकर और पिचहर है. पुराना पेठा-क्फकारक होता है. पक्का पेठा-कुछ ठडा, दीपक, ल्यु, स्वाद, सारा, बारित्युद्धिकारक, सर्वशेपनाशक और पथ्य है. पेठेका गूदा- मीठा, बारित्युद्धिकारक, वृष्य और पितनाशक है.

औपधिमयोग-(१)स्थावर और जंगम विवयर- पेटेका रस विज्ञान मा दुकडा सिद्याना. (२) मच स्रोर कोद्रुके विवयर- इसका रस पुड मिलाकर विज्ञाना (३) अवस्तारपर-इसके गृदेके ते में मुल्दूने मिलाकर देना. (४) उन्हाइयर-पेटके रसमें केल कुलीं का नृप केर शहर मिलाकर देना. (४) वांवरपर-पेटके रसमें केल कुलीं का नृप केर शहर मिलाकर देना. (५) वांवरपर-पेटके पसे पीस हल्दी मिलाना और दर्शिके साथ अदिनतक देना. (६)अम्लिपसपर- र शकर मिलाकर देना. (७) रक्तजूल्यर-रेडेके गृदेके रसमें दो तेलि व खका चूर्ण मिलाकर देना. (६) अस्वस्तासपर- पेटेकी जड़का चूर्ण गु गुने, पानीके साथ देना. (६) जूल्यर-पेटेको लोलकर हुकडे कारा अं अनको गुल सु सुकाकर वांवन्म (६) जूल्यर-पेटेको लोलकर हुकडे कारा अं अनको गुल सु सुकाकर वांवन्म वांवन्म असाव सुकाकर हुमा देना. ठंडा होनेपर सम प्रांतिक साथ प्रांति साथ प्रांति

९० तालमलाना.

नाम - सं. कोकिटाशः गु. एसराः मः कोटसुदाः

वर्णन — तालमधाना कोंकन प्रान और अन्य स्थानीमें सेतीकी मैंड और नालोंके किनारेवर होता है, वहावर इसको यार्थेभी नहीं साती, पेंढ इसका शिशा हाथ ऊंचा होना है, नग्म वर्त्तांनी माजी बनती है, वर्षा इसका क्षा और पत्ते २ के नीने एक २ काटा होता है, पराठीमें इसकी कोळसा, विवास और कोल्स्तामी कहते हैं, इभी पेड़के बीन 'ताल्पसाना' कहलाते हैं, पानी लानेने ये बीन चित्रने हो जातेहैं.

औपिपयोग — (१) अनिमारपर — इहाँमें पीमकर तालमखान्ना देना. (१) सतकासपर — तालमखानेका चूर्ण शहर और ताला प्रोके साथ देना. (३) थानु पुष्टेकेलिये — तालमखानेका चूर्ण शकरके साथ खाना और उपस्मे स्तेनीटण न्य पीना अववा तालमखाना, मूनली और गोलकाका चूर्ण शायके नृथमें शकर डालवर लेना. (४) ममेह- पर — दूर्थे ।पकाकर तालमखान खिजाना. (९) योगिसकोम करनेकेन्द्र

हिये-तालमलानेके कापमें उसीका वृर्ण डालकर मीतर छेप करना. (६) पुष्टिकारक पाक- तालमलाना, गोलक, केरिचके बीन, बलबीन, काली मुसलो, कातावरी, सालिममिश्री, पंजाबी मिश्री और सफेद गुलवासकी जड अथवा चोपचीनीका चूर्ण घोर्म साधारण तल छेना और श'रुरकी नासनी तथा दूबका खाया मिलाकर एक जीवकर छेना. किर उत्तमे बादाम, चिरोंनी, पिस्ता, किशमिश, अवरोट, इलायची, केश्रर, ळोंग, जायफल, जायपत्री, दालचीनी, गिलोयका सत्त्व, आदि डाछकर रस देना. इसमेसे नित्य २ तोछे खाकर उपरसे गायका कचा दूध पीना.

..... ९१. खज़र. (पिंट खज़र.) नाम- स. सर्जेर. गु. खज़रिओं. म. खज़र वर्णन – ताड ओर नारियङकी तरह खज़ुरका पेडभी ऊचा होता है. हमारे देशमें खज़रके वृथ बहुत हैं परतु उनमें फेल लगता नहीं और लग-ता है बहमी अच्छी तरह नहीं पकता नयीं कि एक तो यहांकी नाय उस-के अनुवाल नहीं होता और दूसरे यहावालोंको पवानेको कियामी माळून नहीं है. अरवस्थान और इरानमें इसकी उत्पिच बहुत होती है. जो फळ अब पकेही मूख जोने हैं वे खारक (छुहारे) होजाते हैं. अरबेके लांग खन्र लाकरही कई दिन निकाल देते हैं. खन्र पाचक और पाष्टिक है.इसके बीजोंका तेल जलाने और दशक काममें आता है और खडी गायोंको दी जाती है. खजूरके पेटक पत्तोंकी चटाई और झाड़ बनती हैं लकडी इसकी घरके कामोंमे आती है. गरमीके दिनोंमें खनरका शरनत विया नाता है. पानी मिछनेसे वह समशीताव्या होजाता है. छुहारेका बीन बर्चोको बालपृटीमें धिसकर दिया जाता है.

गुण पिंडलजूर-यृष्य, स्वादिष्ट, शीत, गुरु और अग्निमाद्य, रूमि, भातुवृद्धि, तृप्ति और पुष्टिकर्ता तथा ह्य, बल्य, दुष्पच और स्निम्ब है. पाककाल और रसकालमें वह मिष्ट और रक्तिपत्त, पित्त, दाह. माए, कफ, श्रम, धनक्षय, विष, तृपा, शोष और आस्छापत्तनाशक है. मुलेमानी छुहारा- आति, अम, मुल्ली, रक्तिपत्त और दाहनादाक है.

- औषाधिमयोग-(१)दस्तींकेलिय- रातको सजूर मिगो देना लार संबेर उसको निचोडकर फैक देना और पानी पिछाना इससे दस्त ऑवेंग (२) अर्शपा- लुआरेके बीज बारीक पीसकर धूनी छेना. (३) अग्निपीटिका (जो मस्तकमें होती।है।) उहारेने बीनोंकी राख और कपूरनो घीमें मिला-कर छिप करना (४) सिर दुस्तेनपर-नुहारेके बीज बिसकर माथेपर छेप करना (५) गोदेको मरदी होगई होतो छुआरेके बीजोंका चर्ण आटेमें मि- ' लाकर देना (१) आमवातपर पावसर खनूर निचोडकर पिलाना. (^U) धा<u>तपुष्ट</u> करने जाँर पित्त शमन करनेकेलिये - सनूरके भीन निकालकर छुहारोंको साधारण क्टना और बादाम, बेदाणा, पिस्ता, चिरोंनी, मिश्रीका चुर्ण आदि महाला मिलाकर भागने योग्य पिघले हुए धीमें भिगो देना. पूरे ८दिन पीछ नित्य पात काछ नतीला उसमेसे छेकर खाना. (८) शीतज्वरपर छुहारेके बीज और ऑगाकी जड ठंडे पानीमें चंदनंशि तरह विमकर खानेके पानमें चुनेकी तरह ४ रत्ती लगाना और लोग, सुंगरी, इलायची, कच्या आदि लगावर तीन पान तैयार क रना. उंबर आनेके समयसे पूर्व एक रचडीके अंतरसे तीनों पान खा छेना. तीन दिनतक इस तरह करमेंसे एकातर आदि ज्वर मिन्ता है (५) जी गेंडवर पर दुहारा,दाल, सोंड, शक्कर और वी दूवने डालना और उवालकर पी. ना (१०)दाह होता होते। आधपाव खजूर पानीमें पीसकर पी नाता. (११) नैतन्य प्राप्त होनेकेलिये-मक्खन और प्रहारा खाते रहना (१२) घतुर्भित और रक्तिपत्तपर-छहारेवे रस (लुआव)में अहीका तेल मिलाकर पीना. (१३) नर्जोकालेये शक्तिवर्धेक भक्ष्य बर्जेकी शक्तिके अनुसारः ६ मारोसे लेकर ३ तोलत≆ उत्तम खनूर लेकर पानीसे मोकर पींड डालना. और बीन निकालकर दधमें भि। देना धोडी देखें अच्छी तरह पासकर कपडेमे छान छेना और दिनमें तीन बार वह रस विलाना. स्मरण रहे कि एकमहीनेसे वम उन्तरके बालककी यह इस न देना. और प्रतिवार ताना रस निकालकर देना (१४) उडी हवा हो, अधवा नरीके ह सरदीका विकार होती अच्छा छुहारा छेनर गीछ कपडेसे पीछ डाछना 🗦

भार बीज निकालकर दुर्घमें विसकर चटाना अथना पतला करेके पिलाना. बह दवा छोटे बचेको न देना मौटको देना चाहिये. छोटे बचेको देनेस रेरमें जाला बंध नाता है और गरमी होती है. (१५) मधको उतार-खनूरको भिगोकर मलना और छानकर पिलाना (१६) प्रदर्गर मिन निकले हुए छुहारको क्टकर बीम तलना और गोरीचेदनका चूर्ण डाल्कर खिलाना (१७) रक्तिवित्तपर-खनूर बाहदके, साथ खाना.

९२. खंटखटी (यह नाम मराठी है.)

' विणान-इसका पेड १० । १२ हाथ ऊँचा बढता है, इसके पत्ते धामिनके ' पत्ते जैसे 'और उनसे बारीक होते हैं. इसमें चार २ पांच '२-' फर्लोंका एक २ गुच्छा छगता है. इसके फरू खानेमें कुछ मीठे ਲਾਜੇ हैं.

ं औषधिमयोग- (१) पुष्टाईकेलिये- इसकी नह दूधमें 'पीस-कर देना. (२) ऑगरक्त पडता होतो- इसकी जड दूधमें पानी , पीसकर देना (१) वातरक्तपर- रोगीको इसकी जड अपने बिलकुल पास और इसकी अकडी हाथमें रखना चाहिये. मूजनपर और गाँउपर इसकी जड धिसकर छगाना और दोनों बार , ४२ दिनतक गायके पाबसेर दूधमें इसकी जट ३ माद्ये सफेट गुरुनांसकी जड २ तोंडे और गंगरनकी जड ६ माद्ये निसकर विद्याना, (४) अतिसारपर- इसकी जह छाछमें पीसकर देना.

६३. खरवूजा.

. नाम-सं मधुराका मधुराला म स्ट्रायूज हैं वर्णन-तरव्न कीसीही इसकीमी बेछ होती है. खरव्ना गोछ और बाहरसे लाल रंगका होता है. यह खानेमें अच्छा लगता है. तरकारीमी इसकी अच्छी बनती है. जो लख्ना भीतरसे नील होता है यह स्वोनेने बहुत अच्छा होता है. खरबूजा अधिक खानेसे गरमीका उपद्रव होने जगता है.

į.

भोपधिनयोग-(१) आगकी ज्ञाला (लुक्क) लग गई होती-सरचूनेके बीज पीसकर माथेपर लगाना और उसका रस शारीरपर मलना.

९४. मेदाशिगी.

नाम-- सं. मेपश्रृंगी. म- सर्राशग.

वर्णम-इनका द्वस वहा ओर क्रेंकन प्रांतमें बहुत होता है. इसके पू नीम नैसे और उसके छंबे होते हैं. इमर्में चप्टी एक अंगुछ मोटी अं छगमग पीन हाथ छंबी फाल्यां छगती हैं. यह फड़ी और इसफ पंचाग कहवा होता है. छकड़ी इसको साधारण काममें आती और तबके तथा मुदंग उसकी बच्छी होती है.

गुण-मेदाशिगी-कडबी, बातहती और कृषि, कुष्ट तथा बागु नाइक है.

श्रीपश्चिमयोग — (१) नड फूटने ओर पेट्यूटनर- इसके वैते या डांडका रम पिडाना (२) रुभियर पत्ते या डांडका रस दें^{ती} अथवा डांडका द्वार देना. (३) सुमडी और सरुजपर- इंत्रेरी इक्कोका पानात्रयंत्रमें तेड निकाडकर छगाना.

९५ वर्राशमी (यह नाम मराठी है.)

नाम-सः मध्यृंगिकाः

यर्णन-वेद इसका बडा होता है पत्ते इसके सोनापाठा (अरलू) श्रेसे होते हैं हाथ डेट हाथ हंगी और अंगुड़े निमी मोटी इसमें फिल्यों हगती हैं. इनकी मराठीमें 'क्रार्सेगा' कहते हैं, उमर्थे उस गंव होती है. फर्लेक दुकड़े करने तरवारी बनाई माती है और अवारमी होता है.

औपधित्रयोग~(१) गुजरीपर्- इसके पेटकी छालका पता-ध्येत्रसे तेल निकालकर लगानाः

९६. विद्याः

नाम- से. घूमपुष्पाः धः गाजकौलनीः वर्णन-इसका पेर छोटा और बरसातमें उगनेवाला होता है. पंत्ते इसके बढ़े और देहमें छगनेसे नडन पैदा करनेवाछे होते हैं. पत्तींका रंग कालासा ओर अनपर बारीक रोएँ होते हैं.

औपधिमयोग--(१)गीदडके विषयर-विख्वाकी जढ गरम पानीमें पि-सकर देना. (२)नहरुएपर- इसकी जड गरम पानीमें विसकर छेप करना. महरुआ जब बाहर निकलने लेगे तब उसकी चिपडेकी चतीपर लेपटेन नाना. दूसरे दिन जितना तंतु (नहरुआ) बाहर निकले उसपर ४१५ मार विद्या लगा देना नहरुके तंतुपर बीहुका- डेक लगा देनेसे तुरंत बाहर निकल आता है. (३)दादपर- विजवाकी नह तुलमीके रसमें पीसकर लगाना-

९७. चिरनी.

नामू- सं. क्षीरिका. गु. रापणी. म. सिरणी, रांजणी. राजपूतामा- रेण. वर्णन-यह पेट बडा और गुजरात प्रातमें अधिकतासे होना है. पान इसके मौजसरी (बारसिजी) के बराबर होते हैं और फल नामकी निवाली सटक्य होते हैं. फरोंमें केंप होता है. उकडी इतकी कडी और चिम्पट होती है, इसलिये रंगरेन लोग कपडा क्टनेकेलिये इसाका सोंट (,घोटा,) बनाते हैं.

गुण- खिरनी-मधुर, गुरु, तर्पण, वृत्य, स्पृत्रताकारक, हुझ, हीं, तरु, माहक, त्याद, क्षेत्रही, पानन होनेपर खटी, वातुवर्षक, महात्मक, रुपिकर, पोटिक और ब्रिटीप, रुपि, मुद्दारी,मोह, मद, तृपा, मेह, झ-तसय, रक्तिपत्त, दाह और पित्तनाशक है. इसका फुल् कुपेला, हिना म, सूच्य, गुरु, स्वाद, वलकर, श्लोत और तृपा, मूच्छी, मद, आंति, सप्त, त्रिदोप और रक्तिपत्तनाशक है.

औपधिप्रयोग-(१) बातापत्तप्रदर और रक्त पत्तंपर-विर्ना और कैये हैं पर्सोकी धोमें तलकर कलक देना (२)ऋतु प्राप्तिकृतिये खिरनीके वानोकी मोगीकी पटरिया बनावर घारण करना.

23

९८. बिळविद्या.(यह नाम मराठी है.)

े. वर्णन इंतरा वृष्य छगमगं चार हाय ऊंचा होता है. पत्ते इसके क-देवे नीम जैसे होते हैं और रंग उनका गहरा सब्ब (हरा) होता है, इस-क्रा पेड मापः पंडाबी भूमिमें होता है. कॉकनप्रांतमे इसकी , मडी अधिकता है.

औपधिमधाग-महारोग और भूतव्याधिपर-इसके पत्तींकी धूनी देना.

९९. परसन.

नाम- स अणशुष्पका म खुळखुळा वर्णन-सन कासाही इसकाभी पेट होता है. इसकी छोटी और वडी, दो जात हैं. इसका पेट ध्हाय ऊंचा होता है सन जैसेरी इसमें फल हो ते हैं. सूखनेपर इसके फल खन रचनते हैं. कहीं काळा पटसनभी होता है

गुण- पटसन- कहु, वातिकारक, रसर्वयक और अपस्मार, भून-

बाधा, कंठरोग, हिचकी, श्वासनादाक है

ं स्वीपधिप्रवेशा- (१) ध्यस्मारवर- पटसनके फर्लोका काय या घूनी देना (२) पाटसपेके विषयर- पटसनके फर्ल विरुमें रख-कर तेवाकुकी सरह वीना इससे छुत गर्जेमें मरा हुआ कफ दीना होता है. यदि पीनेकी शक्ति न होतो कोई दूसरा जादमी विरुम पीकर उसवी घुआं रोगीके छंह और नाकमें छोडे. (१) मुतनावापर- पटसनके फर्लोकी घूनी देना (४) नाकके पीनस या व्रणपर- पटसनके पत्तींका रस नावमें डालना.

१००. सहिर

नाम-स खदिर सु सेर म सेर वर्णन — इसका दूतरा नाम खरभी ह यह बनका वृक्ष हैं, सहाद्रीके नीचेंबाल प्रदेशमें इसके बनके बनकड़े हैं. इसपर छोटे परंतु कहें, कटि, होते हैं. पान इसका द्वामीके पान जेसे होते हैं. पकान बनानेकेलिये इसकी, इकसी टिकाळ समग्नी, नाती हैं. रेतमें बाह नितने वर्ष पश्ची रहे परंतु उकसी सहती नहीं है, जकहोतेही कृत्या पैदा होता है. एड डेरॉकी (में आदि चींजें इसीकी एकडीसे बनाई नावी हैं, एकडीका मीतरी माग जींरमी अधिक मनमूत होता है इससे छोहार और बड़ई छोग अपने भींगारीमें इसीके दस्ते (मैंठे) छगते हैं. ईसका रस निकाछनेके छिय, इसीको छाठ मनाई चाती है. इस पेटपरसे करया मनोनकी विधि यह है:— प्रथम पुराना देसकर गृस छिया जाता है. उपरसे उसकी छाछ निकाछकर भींतरी एकडीके छोटे र टुकडे किये जाते और एक महीके बड़े पानीके बरतनमें मरकर महीपर चढ़ा दिये जाते हैं. जब गाढी छेही सी बन जाती है तब उसकी गोंछिया या टिकिया बना छ। जाती हैं. बस वहीं कत्या है. चूनेमें कत्येका पानी या इसकी गींछी छकडीको उनाछकर निकाछा हुआ पानी डाछकर मकान बनाया जाय तो दीवार ऐसी मन-वृत हो जाती हैं कि सहसा तोपका गोंडाभी उसपर नहीं असर कर सकता.

गुण- बेर - पाचक, शीत, रसकाटमें कडवा, कपेला, रक्तशोधक, दातोंको हितकर और कफ, पित्त, हमि, झण, कुछ, खुन्छी, जूर, शोप, लाक्षी, मेद, ममेद्दा आम, अरोचक, पाडु और रक्तदोपनाशक है. मेंद्र - मथुर, बटकर और धाउपपेक है. सरासर - झण्य, विश्वद और रक्तदोप, कफ और ग्राख्योपनाशक है.

औषिमयोग-('१) उपदंशपर- खैर और असनका कांप , जिमकाका चूर्ण मिछाकर देना. इससे सब प्रकारका उपदेश मिछा है (२) कुछरोगपर- खेरके पंचाग (मूळ, कूळ, कळ, छाळ और पान) का काभ करेंक रख छोडना. उससे स्ना, पान, भोनन, उद्धतेन और छेप करना. कुछर-करमा विसकर ट्याना. (३) मगदरपर- खेरकी छाड़ और त्रिक्टाके काणमें मिसका की सायपिटेंगका चूर्ण डाळकर देना. (४) सीमळें विपपर- गामके दुर्भ करपा विसकर देना. (५) बर्मिक सुवारकी रोगपर- इस रोगकी पहचान यह है कि अमीर्णस पेटके मछकी गाठ वंपकर पेट फूठ जाता है, पसछी दुखती है, गार्लीपर शोप आता है, मूत्र पीडा होता है और शक्ति सीण, होती

जाती है. इस रे।गपर वैरकी अंतरछाङ ३ मारो और गोरोचन कारे उडरके वरावर गायके दूधमें धिसकर प्रांत काछ नित्य ३ दिनतक दे (१) जलन होनेवाले प्रमेहपर- खेर, बब्ल और शमीके कोमल अ एक २ तोला गायके कचे दूधमें पीसकर ५ तोला अर्क निकाह उसमें नीरा ४ रत्ती ओर मिश्री आधा तोना मिळाकर ७ दिनतक-दी, बार नित्य हेना. (७) सराव घोडा डिकानेपर लानेकेलिये नित्य ५ तोला कत्या देना. (८) मनुष्य शीण हुआ होय ती- खैर छालके रसमें हींग मिलाकर देना (९) प्रमेह और मूत्रकच्छूप खैरके अकुर। ४ पैसे मर। और जीरा १ पैसे मर गायके दूधमें पी छान मिश्री मिलाकर दोनों बार विलाना. (१०) खासीपर- स्वर्व अंतरछाड ४ माग, बेहेडा २ भाग और र्डींग १ मागका चूर बाइदमें देना (११) बहरेपनपर- सफेद कत्थेको कपडें। छानकर भरम पानीम मिलाना और पिचकारीकी तरह कानमें डालना पीछे कानके साफ वा डाछना (१२)पित्तविकारपर- सैरके कोमछ फट रैतोंछा और सींठ ३ माशेको पीस गोछी बनाना. और प्रात काछ गाय-के दूधमें ३दिनतक छेना (१३) कुष्टपर- खेरकी छाल और आवलेका काथ बावचीका चर्ण मिलाकर देना. इससे खेतकुष्ट दूर होता है.

ं १०१. स्रोकली. (यह नाम मराठी है.)

यणंन- यह पेट बहुत बड़ा होता है सहााड़ि पर्वनपर 'इसकी अधिकता है पत्ते इसने हरशोर पत्ते समान और छाट तेनचढ़री छाल नेंसी मोटा तथा पीछे रंगकी होती है. बने बराबर इसमें फछ छगता है. छाल और कल इसके बहुत तीले होते हैं सेमर नेसे इसमें कार्टभी होते हैं.

भौषित्रम्भोग- (१) लागीपर- इसका आधा फल या योरी राज पीसकर सहदके साथ लाने अपना छानका छाथ पीनेसे पोडेही दिनमें लासी, दमा और बायुविनार दूर हो जाता है.

१०२. खोरेती.(यह नाम मराटी है.) नाम-सं. फल्गु. म. खोरेती.

् पर्णन-मराठीमें इसके 'खर ना' भी कहते हैं. यह पेट बहुत जगह हो-वा है. इसके पत्तींपर आरी केसे दाते होते हैं. कोंकनमें बढ़ाई छग इसके पत्तींसे छकटी साफ करनेका कान छेते हैं किससे छकटी विकनी हो जाती है कटूबरके पत्ती और कछ नैपेही इसकेशी पान और कछ होते हैं.

औपधिमयोग-नलगुद्दर-इसकी छालका रस४ पैसे मर गायके द्व-में दिन ३ तक देना अथवा गोमुत्रमें भी सकर छाल देना. (१) नर्चों के पेटके दर्दे होता है उसपर-इसको जड गोम् गर्मे विसकर देना जुलाब होगा तो उतार-नी, नावल अथवा इसके फलका चूर्ण नारियलके समें देना.(३) बचोंके पेटके डब्बे आदि रागाँपर इसकी छाल, चित्रककी जह और ओं-पांकी जह गोमुत्रमें विसकर देना दस्त होनेपर उतार-दहीं भात.(8) **६टबा और व्य्विहापर-इसकी अछ,पानी सोक और नारियछकी नरेटी प**-रावर छेकर गोमूत्रमें पीस २१दिनतक नित्य दी बार देना. (५)गरदनके अपरी बणपर-इसकी छाछके रसमें चोहरा कपडा भिगोकर भेनेपर रख-ना और कपडा सारे सिरपर रखकर उसको बराबर तर रखना. पदिन-तक ऐसा करना और पण्य रलना.(६)डञ्बारीग न होनेकेलिये-महीनेमें दे। बार इसकी जाल गोमूनमें विसकत देते रहना (७)गुरुमरोगपर-आधा तोसा इसके मुखे फला या उन्ह और नारियलकी नरैटी ५तोले गोमूत्रमें पीसक-र देना.(८)हिलते हुए दात और दंतज्ञपर-इसकी लकडीसे दनुअन करना. इससे तीन दिनमें दात टट हो जाते हैं और दर्द वद होता है.(९)स्त्रीकी रंज आनेकेलिये-इसके फलोंका चूर्ण नारियलके अंगरसमें स्याशिदन देना.

१०१. भगाव ते. नाम--सः म गगावताः

वर्षन-कोंकन प्रांतवाछे इसके मराठीमें 'भाइरडी' और 'भानरूड' भी कहते हैं. इसकी छोटी और बड़ी दों जात हैं. बड़ी जात इसकी हार्ष दो हाथ उनी होती है. पसे इसके बड़े होते हैं और उनपर छोटे, र रेग्ए होते हैं. यह पेड खेती जमी-' 45

नमें होता है. यह गांदोंमेंनी गीछी जमीनमें होता है. छोटी सात इस कुएं और नार्लोके पास होती है. बहुतसे प्रातमें यह पढ़ होता है. ब रंगके इसमें 'बारीक फूछ' लगते हैं. इसमें तेन गंध होती है. मराठं इमको 'बनवावरी'भी कहते हैं.

गुण-गंगावती-तीसी, उच्चा, वातनाशक और व्रणरीपण है.

्रं औपधिमयोग-(१) आगंतुक धावपर-गंगावतीका पत्ता हाय उगीकर धावपर जमा देना. इससे दुरंत रक्त वंद होकर धाव शीघ्र मर तां है. (र) पिस्सू मगानिकेलिये- जिस नगह पिस्सू हो उस नगर गंगावतीका गीला झाड डाकर डाल देना. इसकी उम्र गंपसे पिस्स मीं जायेंगे. (३) अर्शपर- गंगावतीका रस १ तीछा और बी १ तीला मिलाकर देना. (४) आधाशीशीपर-गंगावतीका रस मापेपर लगाकर धुपमें बैठना. १ । २ बार ऐसा करनेसे दर्द त्रतं मिटता है. १०४. हरी चाय.

नाम- सं सुगयि म गवती चहा

चर्णन-'दर्मके पेटकी तरह इसके पेटमी बड़े २ होते हैं. इसकी मराजीमें 'पातीचा चहा' भी कहते हैं. बागोंमें यह छगाई जाती है: कंनाई इसकी १११॥ हाथ होती है. इसके पत्त कदीमेंमी डाछे जाते हैं. इसका तेलपी दवामें काम आता है.

.बौपधिपयोग-(१) व्वरमें पसीना रानेकेटिये- इसकी चाय करके पिछानेने पत्तीना आता है और ज्वर उत्तर जाता है. (२) पेट द्स्वनेपर-इमका तेछ देवा विश्चिकापरभी यह गुणकारी है. (३) सरदी, शीवज्वर, आर्गतुकन्दर और बहत्वपर-इसका सीठका और मिश्रीका अष्टमाश काथ गरम २ पिटाना और बोडाकर सुटा देना. इससे प्रभीना आकर सरदी निष्मछ काती है और देहमें होशियारी आंती है. यह छाथ गरम है. समधात करनेकेछिये कितनेही इसमें दूध मिछा छेते हैं. (४) प्रमीना छानेकेछिये मकारा-मेडे मरतनमें इसे बालकर पानी माना और भुंह नंद करके खुन सनासना. फिर रोगीकी

खटिवायर हिटाकर इसका नकारा देना. (१) सस्तीपर— इसका पोदीने या दालचीनीका और अदरसका छाथ सोतेसमय गुड डालकर पिलाना और गरम कपडे ओडाकर सुला देना. ३ दिनतक हसी तरह करना.

१०५. गरवेल. नाम— सं. मराठी गरवेल.

पणन—संबाई इसकी उगभग दें। हाथ होती है, पेद इसका सुगै-चित सबना नैसा और माहुछा किलेपर बहुत होता है, पत्ते और नर इसकी अति कडवी होती है,

ं जोपधिनयोग-(१) विद्युचिकापर-इसकी नड १ माहा और मीडसकंद ३ माहा पानीमें पीसकर देनेसे तुरंत आशम होता है.

१०६. मिथंगृ.

नाम∽ संः षद्वयः सः गहुलाः ,यर्णन-इसका पेड अधिक नडा नहीं होताः उत्पत्ति इसकी उत्तर

हिंदुस्पानमें अधिक होती है.

मुष्य— प्रियंगू—कपेछा, कंडवा, गूर्ण्य, शीतल, बालोंको हितकर और बाँति, आति, दाह, पित्त, रक्तरीय, ज्वर, मोह, पर्य, कुष्ट, मुख-। जाच्य, लुपा, वातगुरम, विष, मेद, मेह और रक्तपित्तनाशक हैं. इसके बीन-कपेल, मचुर, शीतल, रूक्त, माहक, मलस्त्रेभक, बरुप, पित्तनाशक, कप्तलाक और आधानावायुक्तारक हैं. मुगीधत विर्धंग्

१०७. गेहूं.

. नाम- छं- गोधूम- म- गई. वर्णन-।सन अतमें गेहूं श्रेष्ठ है. इसीसे इसकी 'अल्लाम' कहते हैं

गेहं हिंदुस्थानमरमें और अन्य देशोंमेंभी होता है. इसका पेट दो हा चैना होता है. काली नमीनमें गेहूं अच्छा होता है. उत्तर हिंदुस्य नमें गेहूं अधिक होते हैं. इसीसे वहावाछे इसीको खाते हैं. अच्छी तर रखनेसे गेह ४। ५ नरसतक ठहर सकता है. गेहं उत्तम प्रकारक अज्ञ है इससे इसके पदार्थ मनुष्य प्रकृतिकैठिय अनुकूछ होते हैं. औ अज्ञोंकी अवेशा गेहमें पौष्टिक शक्ति अधिक है पीछे, संपेद, छाउ तुसिया, काठे आदि इसकी कई जाते हैं जिनमें छाछ सबसे बढ़िय और दुसिया सबसे घटिया जात है. कोमछ और कच्चे गेहंभी अनका बाए जाते हैं. गेहंके जितने पदार्थ बनते हैं उतने किसी दूसरे असके नहीं बनते. इसके घेवर, जलेबी, छड्डू, रोटी आदि अनेक पदार्थ बनते हैं. ५ । ६ दिनतक गेहको मिगोकर उनके सरदसे ' बादामी हरुवा ' नामक पदार्थ बनता है वह वडा पौष्टिक है. गेहूंके सत्वसे सीर बनाई जाती है वह अशक्तोंको शक्ति देनेवाली होती है. इसका मूसा गायोंको खिलाया जाता है. कागन चिपकानेकेलिये इसके आटेकी छेही अच्छी बनती है.

गुण-यह गेहूं-चिकने, मधुर, शीत, गुरु, धातवर्षक, बच्कर, कर्क् कर, सारक, वर्ण्य, रूट्य, नीवन, मानसंघानकारक, वर्णोको हितं-कर, स्पिरताकारक और आमको करनेवाले और पायु तथा पित्-नाशक हैं. पुराने होनेपर वे कफनाशक होते हैं. बारीक गेहूं-स्निष्य वृष्य, कफकारक, गुरु, आमदोपकारक, बच्कर, मधुर, धातुवर्षक और पाटिक हैं और बाकी सारे गुणोम वह गहूंके समान हैं.

औपधिमयोग-(१) बद्दर-गेहॅं के ओटकी पुल्टिस (लपसं) करके ७। ८ बार बाधनेसे गाठ पककर फूट नायगी. फिर उस-पर झणका इलान करना चाहिये. किसीभी गाठको पकानेकेलिये यही 'पुल्टिस ' अच्छी द्वा है. (२) आब पीछे होते हैं उसकी मराठीमें 'कामीण ' कहते हैं उसके मराठीमें

गेहंपर द्याना और जो गेहंका पर्साना उत्तपर छुँग वह आसमे छुगाना. (३) शोघ प्रमृती होनेके छिय- गेहंकी सेवईकी पानीमें उवाछना और वपडेस छानकर वह पानी आया सेर आधा पान ताजा है। डाउनर पिटाना. समरण रहे कि पेट टूबना आरंम होतेही यह पानी पंठे नहीं देना चाहिये (४) अस्थ्यमवर- थोडे भूने हुए गेन्छंका आटा शहदके साथ खिछाना. कपर या जोड गुड गए हो उनके- छिये यह अच्छी द्वा हे (६) नहरुएपर- गेह और सक्के विभोका चूर्ग चीमें भूनकर गुडमे गोछी वनाकर सिछाना. वचूना और विहमेनको गेहंमें पीसकर छेप करना. (६) नाक्रमेंसे रक्त वहत ही तो - शक्स ओर द्वा डाडकर गेहका आटा देन. (६) प्रमेद- पर- आध पान गई रातको पानीमें मिनो देना. सबेरे उनको पीस हानकर र तोछा मिश्री मिछानर ७ दिनतक पीना.

१०८. माजर नाम- स गर्जर म् गाजर

वर्णम- गामरकी छवी २ गाउँ होती और समीनमेंसे निकछरी हैं, स्म इसरा छारछा होता है पेट इसका १११ हाय ऊँचा होता है. दिक्षीकी और पेता होनेवाली गामर मर्वोत्तम सार्गिए ककी गामर औपविषयोग-(१) इसन (यह पैरमें होता है) रोगपर-गामरका भीतकर थोडा नमक मिहाना और बिना पानी डाडे पका-कर रोगपर बांचना-(२) कहु डानेशिडये- गामरके नीज पानीमें पीसकर-त दिन देना ।

ा_{स २५ हरू} ः (० १**०९, भंग,** ्राम— से विजयान्यन्यांजान

यर्गन्- इमका पर ज्यामा ३ हाय ऊंचा होता है. उसे इसके अंबा हा जैसे होते हैं. पेडवर होरें ओते है उसे गांग कहते हैं. गांगका चूरा भंग कहजात है. भंग पोंटकर पी नाती है. भाग पीने ओर गांग विज् ममें रखकर पीनेसे नदाा आता है, मनुष्यका कंछना नछ जता है, हाकि शीण हो नाती है और एक प्रकारका ऐसा बसर होता है कि गनुष्य अंघोसा हो जांदी है और पह हुन्य बक्ते छगता है. यह एक दुव्यस्त है. ऐसे दुर्वस्तीको गेंगडी भगडी कहते है.

गुण-भेन- भित्तल, तीरण, कटु, उच्छे, ब्राह्म, ब्रह्न, क्रवणकारक, अप्रिदीपक, स्निकर, मादक, वाणीवर्षक, भोहकार और करू वायु-

नाशक है.

भोपिषयंगा—(१) मूनळच्छूनर—भंग गोंटरा विश्वात.
(२) कीप्रद—भंग और गायक सीगक चूर्णका चूर्ना देना. (२) केछ और भेंसे रक्त मृतते हों तो—भंग, सोंक और इद्यायनी गीसकर अथवीं केवल भेंग पीसकर शक्तिके जनुसार पिणना. (४) अतिसार-वर—गोनेका चूर्ण गुड या श्रवरमें देना. (६) भासवर—गोनेकी साल शहदमें देना. (६) मिहानाश, जित्सार, प्रदेणों और अमिनेद वर—रातको भंग भूनकर शहदके साप छेना. (७) पाहमिक वर्र—गुडमें निलाहर मंगकी बेरके नरावर गोली ननाना और जार आन्मेम चार वंश वहले छेना. (८) मूनज्यस्य—सक्ति में परे आवजीं प्रदेश वहरीना के सि महें दासकी नहीं निलाहर सरकरर पावना.

वर्णन- यह वनस्पति वर्णायु है अर्थात् साठमरमही (सरा जन्म

और मरण दोनेहि। चुकते हैं. मराठोंमें इसको 'गवाधी' और 'किखामार' भी कहते हैं. दक्षिण हिंदुस्थानकी मिट्योंके किनोरेपर काली जमीनमें इसको बेल श्रावण मासमें ऊगती है. इसके पत्तोंका रस बढा कढवा और उम्र सीता है.

अंपिपिमपोग-(१) जानसों के सतीमें की है पह जाते हैं उन-पर-इसका रस या पत्ते पीसकर मरनेमें की है मर जाते हैं. (२) वादपर-इसके पत्ते का से खार जोड़ी (आरंडी) का ने हु मिलाकर -छगाना. (३) पेट दुस्तनेपर-इसके दो पत्ते पानीमें भीगाकर देना. (१) छोटे बचेको दस्स साफ छानेके छिये-इसका पत्ता नामीपर वादमा. (५) शांतकर और संततक्ष्यरपर-इसके पत्ते का रस शिर अप पर छगानेसे बंबर द्वारंत चढ़ा जाता है. (१) छानिपर- इसका रस देना या दमके नी नी के चूंणकी फंकी छेना. (७) सूननपर-इसके समुद्रक्षको, गांडकामनीको और काछी निरचको पीसकर छेप करना.

नाम-भं. म. मुग्गुल, गु. गूगल.

्राणंत-ह्यका पेट मारवाद और सिंघ देशमें होता है तथा सिंगापुर टाप्पेमी बहुत सोता है. गरमोके दिनोमें इस पेटपरसे को बिप बहुता है वही गुम्मुङ होना है. घूपके काममें गुम्मुङ बहुत आता है. इसकी धूमें हवा माप रोजी है और रोमकाइक अनर दूर होता है. यही इसमें बह गुण है टाइनोन और नित्य पूर लगानेका मूळ-कारणमी 'बीयर गही होगा

गुण- गुणुर पान प्रस्तार होता है -(१) महिनक्ष (भैंसी गुणु-छ), (६) महानीछ, (३) छुपुर, (४) पदा और (५') हिरेक्ट यह पटु, तीला, उप्पा, स्तायन, त्रिद्धार, पितल, सारका, कपेली, छुपु, पानम, गुप्प, हुई। हुई हुदीको नीडनेवाला, सूद्रम, स्वर्य, स्वासिदीयका तेनवाला, गुप्र, बह्प, तिहम, सिन्य, सुगंभिन, पौलिक, कातिवर्षक् देह, और कक, बार्, कात, काने, बानीद्रद, केटवन, सूमन, अर्थ,

देनदार, चित्रक, पोत्रसमूल, कुर्खानन, अर्तास, दारुहलदी; हलदी, हिंगुपत्री; नीरा, सोंफ, धमामा, वाटा नमक, बाधविदंग, ं जीसार, सोहागा, गमशीवर और संघा-नमक सममाग, उन सबके बााबर गुरेगुछ रीतिके अनुसार निचाकर बेरके बगबर गोली बनाना और गी या शहदके साथ प्रातःकाछ नेना. इनसे आग, उदार्थत. अंत्रवृद्धि, और गुद्रकृषिका नाश होता है. यह दवा महाज्वर, मृत्रनाचा, आनाह, उन्माद, कुरु, पार्थश्रुङ, हट्टांग, गृञ्जमी, हनुम्तंम, पक्षायान, अपनानक, शीफ, प्लीहा, कांतर और अपनीके रोगियांकेलिय द्विनकर है. यह बढे धन्यन्तरीकृत योग सब रोगोंका नाझकर्ता है. विश्वाद्यगुणुङ-अता वरी, एनंडकी जर माँठ, टाव्हरहरी, कृट, में गा, राम्ना, गिलीय और इस सारे पूर्णने दुशना गुग्गुल मिलाकर गोली बनाना और एक र गोली खाता. मार्गमें पञ्चसे रहना. इससे अमनात नष्ट होता है. दूसरा प्रकार-पाँठ, पीपगमूल, वायविदम, देवदार, मेंथा, रास्ना, निजक, अनवाइन, काणे मिरन, कूट और हरड समभाग और गुग्गुल दुगना भिळाकर वीके साथ देना. इसमें बायु, अवचन. गुल्म, शूल. कंप और प्रथमीका नाज होता है. सस्तादि गुगगुळ-सस्ता, मिले।यका स्वत्न, एरंडकी बड, देवद्वार और साँठ सन्माम और मबके बराबर मुग्गुङ मिलाकर खाना. इसमे वायु, जिरीरोग, नाडीबण, भगंदरका नाज होता है. कननारगुगान-कननार वसकी छाउ ४० तोला, हरड, बहुछा जीर आंवरा आठ नी है, सोंट, मिरच, पीवर चार तीले, बरना चार तीले, दाल चीनी. उळावनी और तमालपत्र एक रतीला तथा सबके बगबर गुग्गुज छेकर कटना और चार २मासेकी मोडी मीठके काथमें या बरकी उत्तर-के कार्थमें या इन्डके कायमे या गरम पानोंमें छेना इससे भयकर गढ़गाला, गडमालाका भेदरूप अपनीरोग, अर्बुद, फुन्सी, अग्र, , ींहमाला,भगंदर,मृमन,गुलम और अर्श हर होता है. गोसुरादि गुग्गुल-११२ तीं मोलक्षमी कुछ बूटकर छ गुरे पानीमें चडाना और आधा पा-' दी रहनेपर उतारकर छात छेना. २८ तीले गुणुल पीमकर उसमें डा-

छना और आगपर चढाकर गुडकासा सीरा बनाना. पीटे सोठ, पिरच, पीपर, हरड, बेहडा, आवला और नागरमोधा चार २ तोला पीसकर मिछाना और गोछी बना छेना इससे प्रमेह, मुत्रकुच्यू, प्रदर, मुत्रावात, शतरक्त, शतरोग, शातुविकार और अश्मरी दूर होता है. लक्षादि-ामुख-आय, हाडभावि (हडनोड), अर्तु-सादडा (कोह), अथ-ंघ, नागनला ओर मुनालका चूर्ण अधिमंग और मुक्तान्थिका नाश करता है और देएको बज्जनमान टढ करता है. आभादि गुगा व-चन्छके बीज, सोंड,भिरच, पीपर, हरड, बेहदा और आंवला समगाग तथा सबके नरामर गुरग्छ मिछाकर हटी हडी नोडनेकेलिये दिया जा-ताहै. वा या शहदके साथ गुल्म और शूलपा-शुद्ध गुग्गुल गोमूत्रमें दे-ना विडेगाद्य गुग्नुल-बायविडेग, हरड, बहडा, आवला, सोठ, मिरव पीवर सगमायमें चुर्णके बराबर गुम्मुछ डालकर बीमे गीसना भीर गोछी -खाना. और पथ्य करना इमले दुष्टबण, नाडीब्रण, अपची, मेह, पीपर समभाग पीसवर छेप करनेने दुष्टतण,नाडीव्रण और वायविडंगके समभाग चूर्णमे बसबर गुरगुङ मिछाकर तोडिभरकी गोडी वनाना और निया १ खाना. इससे वण, नातरक्त, गुल्म, उदररीम, पाइ और सूमन दूर होती है. परवामुग्गुड-हरड १०७, बेहडा२००, आवरे ४०० और गुग्गुड ६४ तोळेको २०५४ तोळे पानीमे रातको भिगो देना. संवेरे आगपर च-. डाकर वनाना आपा सेर पानी रह नायतम उतारकर छान छेना और छो- ' हेकी कटाईमें डालकर किर आगपर चडाना गाडा हो जाय तो उतारकर वाय-- बिडेग, दातूणी (दंती)की जड, बिफला, गिलाय, पीपर, निसीय, सींट और भीरचमा चूर्ण दो दो तोले मिला देना. वस मुन्तु न तैवार हो गया. यथे-ष्ट आवरण और मोनन करनेत्रालेकोंभी इससे फायदा होता है. इससे ए-धसी,नूनन संमता,मोहा उभ नटर, पगुता(अगडापन),पाह, कहु(खुनछी), टामें और वातरकका नाश होता है. यह मनुष्यको बडमें हाथी और ी बेगमें बोहें समान कर देता है और शायु, चसुबर तथा पुष्टि करता है, विषनाक्षक है,इत अहर करेनेकारा है,अर्थात वैद्यालेग इससे सन रोगोंपर

९५

वडा फायदा होता है. यह प्रयोग 'बोपदेवशतक'में लिखा है.टूसरी योगराज गुटी-सोंठ, पीपरामूल,चन्व, चित्रक, काली मिरच, मूनी होंग, अजमोद, शिरस, जीरा, बाह्जीरा, रेणुकवीन, इंद्रजी, पाठ, वायविंडग, गनपीरर, कुटकी, अतीस, मारंगीमूल, वच, मरीरफली, तमाल्पन्न, देवद्वार, पीपर, क्ट, रास्ना, नागरमोया,सिंधन, इलायची, गोलरू, हरड, पनिया, बेहडा, आवला, दालचीनी, खस, यवक्षार और तिल सममाग तथा इन सबेक ब रावर शुद्ध गुग्गुल ठेकर घोमें खूब मीसना और गोली बनाकर चिकने नरतमें रख देना. इसकी मात्रा आधे तोलेकी है. विशेष करके जरा और व्याधिका यह नारा करनेवा ही है इसमें मैखुर और खाने पीनेकी कोई रोक-टीक नहीं है. इससे संपूर्ण वानरोग,आमवात,अपरमार,बातरक्त,कुष्ट,दृष्ट्यण, अर्शरोग, प्रोहा, गुल्म, उद्ररोग, आनाह, अग्निमाद्य,श्वास, काम, अरु-चि, प्रमेह, नाभोश्र्ट, इमि, इस, इट्रोम, शुक्रदोष, उदावर्त, और मगं-द्राका नाश होता है. तीन मार्शेसे सात रिवनमे एक तोलातक बढा देना. यह सन प्रकारके वातरोगोंपर-रास्त्राके काथमें, मेहपर-दारूहरुदीके काथमें, वातरक्तपर-गिलोयके काथमें,पांहरागपर-गोमुत्रमे, मेदवाद्धिपर-शहदमे, श्वत या कृष्णकुष्टवर-नीमके काथमें. श्रृह्णपर-मृहीके कार्यमें चूहें के विपार-पाडलके मूलीके कायमें, उग्र नेत्ररागोंमें त्रिफलाके कायमें और संपूर्ण उदररोगोंमें पुनर्नवादि कायके साथ देना चाहिये. किशोर-गुमाल- गिलियरसर, गुमाल १ भेर और त्रिकला ? सेरकी पानी १६ सेरम काथ करना, जलते र जब ८ सेर पानी रह जाय तब छानकर ार् तरन करना. जब पकते स्वादा होने छैंगे तब उसमें साँठ, मिरच् पीपर, बायबिंडग और त्रिकलाका २।२ तेलि चूर्ण मिलाना, निसीय भार, नाजान्य । और दंतीमूब शश्तोला मिलाना, गिलोयका चूर्य थ्रतोले मिलाना, और, ३।३ माहेरी गोली बना लेना. यह किशोरगुमाुल-सूनन, झण, गुल्म. कुष्ट, जदर, वातरक, सासी, अग्रिमाय, पांडु और प्रमेहको दूर करता है, डार्भिशकगुग्गुल-त्रिक्टु, त्रिफला, नागरमोषा, बायविदेग, चट्य नटी इलायची, पीपरामूल, शिर्णी. चित्रव, दालचीनी,

देनदार, चित्रक, पोंखरमूल, कुर्लीवन, अतीस, ह हलदी, हिंगुपत्री; शिरा, सींफ, धमासा, काळा नमक, वायविंदंग, जीखार, सोहागा, गजगीवर और संघा-नमक सममाग, इन सबके बराबर गुग्गुल रीतिके अनुसार मिलाकर बेरके बरावर गोली चनाना और वी ्या शहदके साथ प्रातःकाछ लेना. इपसे आम, उदावर्त, अवसृद्धि, और गुदरुमिका नाझ होता है. यह दना महाउनर, भूतवाधा, आनाह, उत्माद, कुष्ट, पार्श्वशृङ, हट्टांग, रुधमी, हनुस्तंम, पक्षायात, अपतानक, शीफ, प्लीहा, कांवर और अपचीके रोगियोंकेलिय हिनकर है. यह बहे चन्वन्तरीकृत याम सब रोगोंका नाशकर्ता है. विश्वादागुगुङ—सता-वरीं, एरंडकी जह. मोंड. दारुहलदी, कृट, मेंबा, रास्ना, गिलीय और इस सारे चूर्णमें हुगना गुग्गुछ मिलाकर गोली बनाना और एक र गोली साना. मागमें पश्चसे रहना. इससे अमवान नष्ट होता है. दूसरा प्रकार-सींठ, पीपरामूल, वायविदंग, देवदार, सेंवा, राम्ना, विश्वक, अनवाइन, काले। मिरन, कूट और हरड मनभाग और गुगाुल दुगना भिलाकर चीके स'य देना. इससे बायु, अवचन. गुरुव, शृष्ट, कंप और ग्रप्रसोधा नाश होता है. रास्नादि गुग्गुङ-रास्ना, गिलीयका स्वस्न, एर्डकी जह, देपदार और मॉठ सममाग और मबके बराबर गुगाुट मिटाकर खाना. इससे बायु, जिरीरोग, नाडीब्रण, मगंदरका नार्श होता है. कचनारगुग्गुक-कननार वृक्षकी छात्र ४० तीला, हरड, बंद्रडा ओर ओवटा आठ नोंडे, सोट, मिरन, पापर चार तोंडे, बर्ना चार नोंडे, पाछ-चीनी, इछायची और तमालपत्र एक रताला तथा सबैक बराबर गुगगृङ लेकर कटना नीर बार २मासेकी गोली मीठके द्यापर्ने या भेरकी बादर के कार्यमें या हरडके कार्यमें या गरम पात्रीमें लेका इसस भर्षेकर गढ़गाला, गंडमालाका भेदरहार अवलीरीम, अर्दुद, फुन्सी, अम, गृंहमात्म, भगदर, मृजन, गुल्म जीन अर्श हुर होता है. गांसुसादि सुरमुख-११९ तीर्छ गीलरूको १३७ कूटकर छ गुने धानाम बदाना और आधा पान नै। रहेनपर जनारकर छान छेना. ६८ तोले गुग्गुल पीमकर उममें दा-

छना और आगपर नदाकर गुडकासा सीरा बनाना. पींड सींड, मिरन, पीपर, हरड, बेहडा, आंवला और नागरमाथा चार २ तोला पीसकर मिलाना शीर गोली चना छना 'इसमे त्रमेह, मुत्रकच्यू, पदर, मृत्रात्रात, वानरक्त, बातरोग, धातुनिकार और अश्मरी दूर होता है- लाझादि-गुगुछ-छाल, हाडभावे (हडनोड), अर्तुन्साद्य (कोह), अथ-" मंघ, नामकला और मुख्युलका कुर्ण अधियंग और मुक्तास्थिका नाक्ष करता है और देहकी वजनमान दद करता है. आभादि गुग्गू - नवुलके बीज, सोंड,भिरत, पीपर, हरड, बेहटा और आंवला समभाग तथा सबके नावर गुरगल मिलाहर द्वा हड़ी बाडनेहालिये दिया जा-ता है, वा या शहदके साथ गुल्म और श्रृष्टपा-शुड गुग्गुल गोमूत्रमें देन ना. विहेगादा गुगुल-बायविहेग, हरड, बेहडा. आवला, सोठ, मिरन ोवर सममागर्मे चूर्णके बराबर गुरगुछ डाछकर घोमें मीसना शार गोसी अना. और पथ्य करना. इससे दुष्ट्यण, नाडीवण, अपनी, मेह, पीपर प्रमाग पासकर छेप करनेने दुष्टनग,नाडोद्यण और बायबिडंगके समगाग वृशिमे नरावर गुरगुङ मिछाकर तोडेभरकी गोढी बनाना और निच १ लाना. इसेसे बण, बातरक्त, गुरुम, उंदररोग, पांडु और छत्रन दूर होती है. परवागुगुछ-हरड १०७, बेहुडा२००, आवळे ४०० और गुगुछ ६४ तीछेको १०२४ तोछे पानीमं रातको भिगोदेना. संबरे आगपर च-डाकर पकाना आधा सेर पानी रह जाय तब उतारकर छान छेना और छो-हैसी कटाईमें दालकर किर आगपर नदाना गादा हो बाय तो उतारकर वाय-निर्देग, दातृणी (देती)की नद्द,त्रिफला,गिर्लाय,पीपर, निर्साय, सींठ और भिरचका चूर्ण दें। दो तोल मिला देना. यस मुग्गुड तैवार हो गया, यथे-ए आचरण और मोनन करने गांवकों भी इससे फायदा होता है. इससे गु-वसी,नुवन संनता,शीरा उम्र नटर, पपुता(रंगडापन),पाह, फंडु(खुनही), रुपि और बातरक्तका नाश होता है. यह मनुष्यको बन्नमें हाथी और वेगमें बोडे समान कर देता है और आयु, चसुबन्न तथा प्रष्टि करता है, विषमुद्राक है, वत अच्छ कर्ववाला है, अर्थात वैद्यालेग इससे सब रोगोपर काममें टेते हैं. गुग्गुटमें अपध्य-अधिक तीखा और खटा पदार्थ खाना तथा मेंगुन, श्रम, घूप, मदा और क्रोध इ॰

११२. विरमः

नाप-सं. मुंता. मं. मुंता. मुं. चणाडी-चर्णन — इसको गुनामी कहते हैं. इसकी बेट होती है. पने इसके छेने और लाट दो इसकी नाम है. दोनों की बेट एकसी होती है. सोना तोटनेमें यह काम आतो है. एक तोटिमें ९६ विरम चंटती हैं. इसकी उपविषों

गुण- चिरम-स्वादिष्ट, वटु, बछकर, उध्म, कपेटी, त्यथाके हितकर, केश्य, रुच्य, श्रीत,तृत्य, और नेत्ररोग, विष, पित्त, इंद्रलुप्त, बण. रुमि, राक्षस, बहपीडा, कंड, कुप्ट, कक, उरर, बुखरीग, शिरदर्द, बायु, अप, दमा, तृषा, मेह और मदनाशक है, इसके बीज-बातिकारक, और भूलनाशक हैं. इसके पत्त विपनाशक हैं. सभेद निरममें और सब गुण तो छाछ चिरम नैसेही होते हैं परंतु एक विशे-पता यह है कि यह निशेष करके नशीकरण प्रयोगमें काम आती है. औरपचिमयोग- (१) आधाशीशीपर- विरमकी जड पानीमें पीसकर नास देना. इससे तत्काल रोग मिटता है. (२) शीतलाते आखमें फूछी पढ़ गई हो तो-मुगछाई एरंडके चेंप अधीत द्वमें सकेंद्र चिस्म विसकर अंतन करना. (३) घाटु गिरता हो तो और कीय नडाना हो तो-चिरमकी जड ट्यमें पकाकर शक्करके साथ देना (४) गंने सिरपर-चिरमकी जह यो फलको मिलाँदेके रसमें विश्वकर लेप करना अथवा चिरम शहद या बीमें पीसकर छगाना. (६) आजान साफ होनेकेल्पि-सकेद चिरमके पत्ते चवाकर छंहमें रखना और रस निगलते जाना (६) गरमीसे मुंहमें कोडे हो गए हों तो – सफेइ चिरमके परे, सीतरुचीनी (कवाबचीनी) और मिश्री मुहमें रखकर रस उतारना भपवा उसकी जड चवाना. (७) छाछ। मेहपर-सफेद ।चिरमके पर्चे और मेहदीके पत्तेका समान रस निकालकर उसमें

दुदरलीकी जह विसना और नीरा तथा मित्री मिलाकर देना. धिदनतकः दी बार नित्य देवा.(८) बांयदेपर-सफेद निरमके पत्तींका छेप करना. (६) प्रमेहपर-चिरमके पत्तेका रस पावमर गायके दूधमें देना. (१०) आग्वेणपर-सफेद चिरमके पत्तोंका रस नीरा मिलाकर देना. (११) मुत्रकुल्लपर सफेद चिरमके पत्तेका रस मिश्री और मीरा मिछाकर देना. ('१२) गरमीसे मापा द्वता होतो-सकेद विरमकी नड घीकर विसना और कपढेसे पदिन नाकमें रस टपकाना. (१३) उपदेशपरं-छाल चिरमके पत्तेका रस मिश्री और जीरा । दिन मिलाकर देना (१४) शेंदरा (एक जातका सर्व)के विषपर-चिरमके पत्ते ७ दिन खाना. (१५) शिरारोगपर-चिरमकी जह विसका नास देना इससे आंखेंकि आंगे चक्रर आना. रतीया. आंखका नाला. आधाशीशी और मस्तकशल दूर होता है. (१६) वायुरोगपर छेप- जिस अंगर्मे वायुका कीप होता है। वहांके बाछ काटकर चिरमका पानीमें छेप करना. इससे अपबाहुक, विश्वा-भा, गृप्रसी और दूसरे वायुविकार दूर होते हैं. (१७) गांउपर-छाछ चिरमकी डाल, इमलीका बीज और गेरू टंडे पानीमे-पीसकर छेप करना; और सूखनेपर दुवारा करना. (१८) उपदंशपर-सफेद चिरमकी जह और सफेद गुडहरकी जह धिसकर पिछाना भौर गरमांके चट्टेपरमी छगाना. (१९) सांसीपर-सफेद चिरमकी जड चिसकर देना. (२०) पडकपर होनेबाडे पूप, अभि. ध्येद रोगपर- चिरम पानीमें उवाठकर पानी पठकपर छगाना. इसी जलन और सूजन मिटकर रोग वह जाता है. (२१) गंडमालापर-चिरमके फल और महके कार्यमें आधा तेल हालकर पाचन करना और वसका माछिश करना. इससे दारुण गंडमालाभी मिटती है. (२२ -) तिमिररोगपर-चिरमकी जड बकरेके मूत्रमें विसकर अंजन करना. (२३) सर्वदंशपर- सफेद निरमकी जड विसकर पिछाना. (२४) गेजिसिरपर-चिरम, हाथीदांतकी राख और ग्मोतका छेप करना. इससे दूरत बाछ आने छगते हैं.

११२. गुछतुर्रा.

नाम- सं. शंसोदरी. गु. गुलहरो. म. गुलहरा. वर्णन-इतका पेढ छोटा और पत्ते पवाड जीसे होते हैं. इसके पृ को 'शंकरका पृष्ठ' भी कहते हैं. इसके पूल बहुतसे कायमें काम आते छकड़ी इसकी मज़्वत और स्ट्रेट क्नोनेंमें प्रायः काम आती है. देट इस जो बीचमें काट टाला जाता है तो किर उम उठता है और अने शाखाएं निकल्ली हैं. पीले और टाल पूलवाली इसकी दो ज... हैं. इसकी छाया चारों ओर होती है. अंगुली जैसी मोटी, चपटी और श्रेप अंगुल लेंची एलिया उमती हैं. प्रश्ने पाटा निकल्ले हैं. ये दोन बचे को स्वारत खाते हैं. पेटमें काटे होते हैं. बीज और कल्ल दोनों तरह-वचे वह स्वारत खाते हैं. पेटमें काटे होते हैं. बीज और कल्ल दोनों तरह-वं वह स्वारत खाते हैं. पेटमें काटे होते हैं. बीज और कल्ल दोनों तरह-वं वह स्वारत खाते हैं. पेटमें काटे मूलके गुल्ले गुल्ले उपते हैं परत मान काता है. श्री के अपने हैं परत मान स्वारत काविक चटाव रहता है. श्रीभाकेलिये यह पेट वागमें लगाया जाता है. इस पेटको शंकासुरी, श्रीकेन्धर, रासतुर्ग और ईल्डन केशरमी मराडीमें कहते हैं.

गुण-यह उप्ण और करू, बायु, बूछ तया आमबायुनाशक है. स्रोपचित्रयोग-(१) नाकसे रक्त गिरता हो उत्तपर- आमबी गुडड़ी (बीन) दुवीके रसमें विसकर नावमें डाङना और गुङदुर्रेके पर्चेकारस अछिता और शहद डाङकर विटाना

११४. गुल्बसः (गुलाबांस) नाव- सं. नकाः मः गुल्बाकीः

चर्णन-मराठीमें इसकी 'सायं राळा' भी कहते हैं. पेट इसका छोटा और पसे छोटे तथा छने और मृद्ध होते हैं. इसमें छाछ, पीछा, सफेद, गुछाकी और बसती फूल छाते हैं सफेद गुछवास दवामें अधिक उपयोगी है. गुछ-बास-बातछ, शीत और गछगडनाशक और अपक वर्शको शमन करनेवाछा है.

औपविमवोग-(१)एक नातके वडे फुन्सीपर (यह चाहे उस शरीरके

स्यानमें होता है:) गुछवासिक पान भी छगाकर सेंककर बांधना. इससे रक्त निकलकर गोठ नैठ जाती है. अथवा इसकी गांठ पानीमें विसकर बारनार छेप 'रना. (२) पुछतापर-सकेद गुछवासिकी गांठका की सकर छायामें खुखाना जीर चूर्ण करना. उसकी भोडे थीमें हिछाकर बादाम, पिरता, विरोजी आदि खणा और शक्करकी बाशनी पिछाकर छट्ट बना छेना. इसमेंसे निस्य तोछा, दो तोछा पाक खाकर छपरसे गायका कथा दूध पीना. इसमेंसे निस्य तोछा पाक खाकर छपरसे गायका कथा दूध पीना. इसमेंसे बातुनुहिंद और शरीर पुछ होता है. (३) धातु गिरता होतो-सफेद गुछवासिकी गांठ गायके हुपमें विसकर ७ दिन पिछाना. (४) शरीरमेंसे गर्मी सहने और रक्त हुपमें विसकर ७ दिन पिछाना. (४) शरीरमेंसे गर्मी सहने और रक्त हुपमें विसकर ए दिन पिछाना. (४) शरीरमेंसे गर्मी सहने और रक्त हुपमें विसकर ए दिन पिछाना. और रितोछा मिश्री मिछाना और दोनों बार देना. साथमें पथ्यभी रखना. तुरंत कायदा होता है. (५) बाछ गिरानेके छिये- गुछवासकी चड पानीमें पीसकर छेप करना.

११५. गुलाव.

यर्णन—इसका पेट सर्वत्र प्रतिब्द है. पेट छोटा और काटेदार होता है. इसकी गुछाबी, छाछ, पीछी और सफेद नात होती हैं. बिटया गुछाप—अरवस्थान और तुर्कस्थानमें होता है. इसके फूछका इत्र और गुछाब-जछ बनता है. गंघ इसमें बहुत अच्छी होती है. फूछकी पखडियोंका गुछकंद बनता है. इसके फूछ सारक और गुडावनछ ठंडा होता है.

औपधिप्रयोग~ (१) दस्त होनेकेल्थिं — थोडे सूखे गुला-मुकी पखिल्यां और शक्तर खाकर उपरसे पानी पी लेना. अथवा रातको फूल भिगो देना और सोयेरे छानकर वह पानी पीना. दूसरा प्रकार-सूखे गुलाबके फूलको चांबलोमें डालकर पकाना और घी, शक्तर डालकर बह मात खाना. दूसरे ग्लाने आदि कुछ नहीं होता और दस्त ज-स्त्र आने ल्याते हैं. (२) गुलकंद बनानेकी विधि—बहिया गुलाबकी पख-दियां और दुगनी भिन्नी लेकर बरणी या चपदी किरेहुए महीके बरतन-

में दोनोंके तत्पर तह लगाना और मुंह गायकर (दिनतक घृपमें रखना वस गुलंकद वन गया यह गुलंकद-दाहद्वामक, विचशामक और मलसादि करनेवाला है. (१)गुलाबका इल बनानेकी विधि-एक पानीके बरतने बहुतसे फूछ डाछकर आगपर चढाना और नव उनाल आ जावे तो उता छेमा. ठंडा होनेपर इत्रकी दुर्द पानीमें आ जॉवेगी उनको रुद्धि उठाका धीशीमें भर देना. मनमर फूलमेंसे तोलामर इनेभी नहीं निकलता. इसी महंगा विकता है.इत्र निकालने बाद जो पानी बचता है वह गुलावनल कहलान है.(४)गुलार्वेका शर्यत-गुलायनलमें मिश्री मिलाकर उमालनेसे बनता है यह सुगंधित शरनत उप्णताका नाश करनेवाला,ठडा और गरमीके दिनों में सेवन करने योग्य होता है (५)आखोंकी चलन और टांट कमहोगईहो-तो-गुलावजल आसोंमें हालने रहना (६) तायूसे शरीर अकुंचित होता है उत्पर- गुढावज्ञ मस्तकका मध्यमाग छोडकर नाक, माथा और आसी-पर क्हर्रेसे लगाना. (७) मदर, घातुविकार, रक्तार्श, पित्तविकार आदि-पर-मुबह-शाम पाच २ ताना गुलावके फुछ तीन २ माशे पिश्रीके साय खाना. और उपरसे गायका दूध १९दिन पीना, दस्त साफ होता है, मूत्र-स्थानका दाह, मूत्रकी आरक्तता, पीछापन आदिवेशिये यह उत्तम दवाहै. (८) खुनडी, दाद आदि त्वचारीगपर- गुडानके फूलका छुडान देनेसे बरा फायदा होता है (९) त्वन्दोषपर-गुलकद खानेसे रक्तशादि होती है. (१०) आस्त्रोंकी गरमी निकालनेकेलिये— २१वार गुलावनलकी मावना देकर सुरमा आजना. (११) ध्वन्दोपपर-कपूर, सोहागा, गंघक और छो-बानको गुडाबनडमें घोंटकर गोडी वना डेना और पानीमें विसकर छेप करनाः शुपे मवतुः